PRAKTYCZNA PANI

Nr 27

DOBRA OBYWATELKA

Tygodnik ilustrowany

30 GROSZY

rok V

1 lipiec 1939

NUMER TEN ZAWIERA 32 STRONY TEKSTU Z RYCINAMI I KOLOROWYMI MODELAMI SUKIEN ORAZ OSOBNY ARKUSZ Z TABLICĄ KROJÓW I WZORAMI ROBÓT



Treść:

Prenumerata miesięczna 1.— złoty



Zamość — Wieża Kolegiaty.

Wartości turystyczne Lubelszczyzny

Lubelszczyzna na ogół jest częścią naszego kraju za mało objętą ruchem turystycznym, choć posiada wiele ciekawych zabytków historycznych w swych miastach, a malowniczość pagórkowatego i bogatego w roślinność krajobrazu stwarza mnóstwo zakątków, zapraszających turystę do poświęcenia im paru chwil uwagi. Celem lepszego propagowania i zaznajomienia szerszego ogółu z pięknem ziemi lubelskiej, zorganizowano w pierwszej połowie czerwca imprezę pod nazwą: „Dni Lublina, Zamościa i Lubelszczyzny".

Jako główne ośrodki, godne przede wszystkim zwiedzenia w Lubelszczyźnie, wysunięto — Lublin, Zamość, Kazimierz, Puławy i Nałęczów.

Lubelszczyzna — to centrum Polski, województwo lubelskie jest jedynym województwem w całym znaczeniu tego słowa centralnym ,którego granice nie przylegają do żadnej z granic państw obcych, sąsiadujących z Polską.

Charakter całego Lubelskiego jest wybitnie rolniczy. Żyzna ziemia loessowa pokryta łanami zbóż, dużą ilością sadów i ogrodów warzywnych, poprzerzynana zielenią łąk i licznymi lasami tworzy turystycznie typowo polski, przepiękny krajobraz, z punktu widzenia gospodarczego zaś jest spiżarnią, dostarczającą ogromnych ilości płodów rolnych.

Rolnicze znaczenie ziemi lubelskiej wzrosło jeszcze od kilku lat z chwilą intensywnego rozwoju Centralnego Okręgu Przemysłowego. Ta okoliczność wpłynęła także niemało na ożywienie ruchu handlowego i pobudziła do życia twórczego wszystkie ważniejsze ośrodki w całym województwie.

Stolicą wejewództwa jest Lublin — prastary gród, położony na długim grzbiecie łukowato wygiętego wzgórza. Historycznie rozwój swój zawdzięcza Lublin dogodnemu położeniu handlowemu, gdyż przez miasto przechodził główny trakt łączący Litwę i Ruś z Zachodem.

Systematyczny rozwój miasta datuje się od czasów Władysława Łokietka, który mu nadał w r. 1317 prawo magdeburskie. Od tego czasu karty historii Lublina notują okresy rozwojowe gorsze lub lepsze. Najdonioślejszym wydarzeniem — to fakt zawarcia Unii Litwy z Polską w r. 1569, który upamiętniony został postawieniem pomnika na największym placu miasta, oraz wyznaczeniem Trybunału koronnego przez Stefana Batorego.



Zamość — Ratusz.



Zamość — podcienia idące wzdłuż domów.

Wszystkie minione epoki jak średniowiecze, renesans ,okres przedrozbiorowy, wreszcie lata niewoli, w których Lublin był wyjątkowo upośledzony i współczesność znajdują swój wyraz w zabytkach Lublina. Do najstarszych zabytków należy Brama krakowska, jako pozostałość po murach obronnych, otaczających niegdyś miasto, zamek warowny, pamiętający czasy Kazimierza Wielkiego i kościół po-dominikański z charakterystycznymi kaplicami i freskami.

Brama krakowska stanowi granicę między starym miastem a Lublinem nowocześniejszym. Stare miasto Lublina przecinają niezliczone, kręte zaułki i wąskie uliczki wzdłuż których ciągną się zgrzybiałe domy, pełne krużganków i balkoników o sklepionych bramach i sieniach. Każdy kamień przypomina minione stulecia, spotkać można efekty architektoniczne bardzo ciekawe i o pierwszorzędnej wartości artystycznej.

Piękna jest także Katedra lubelska ze sławną w całej Europie zakrystią akustyczną. Lublin poszczycić się może muzeum z bardzo interesującymi zbiorami regionalnymi, bogatą i słynną biblioteką im. H. Łopacińskiego, oraz Uniwersytetem katolickim, mieszczącym się w zabytkowym gmachu.

Nowoczesny Lublin posiada także cały szereg pięknych budowli, jak wspaniały elewator zbożowy, rzeźnia miejska, zakłady państw. monopolu tyton. itp.

Nowa malownicza szosa prowadzi z Lublina do Kazimierza poprzez uzdrowisko Nałęczów. W cieniu szumiących, odwiecznych drzew nałęczowskiego parku kryje się nad stawami Zakład kąpielowy i Dom zdrojowy. A słynne „Źródło Miłości", mieszczące się w parku, zawsze znajduje chętnych, aby skosztować z niego wody.

Nałęczów był ulubionym miejscem pobytu niektórych naszych pisarzy. Prus, Daniłowski i Żeromski wiele chwil tu spędzili. Żeromski zamieszkiwał stale ładnie położony na wzgórzu domek w stylu zakopiańskim, w cichym tym ustroniu dużo dzieł wyszło spod jego pióra. Domek pod nazwą „Chaty Żeromskiego" z wieloma pamiątkami po wielkim pisarzu i jego synu — Adamie, konserwuje się z całym pietyzmem.

O kilkanaście kilometrów tylko oddalony jest od Nałęczowa Kazimierz—ta prawdziwa perła ziemi lubelskiej. Na wysokim urwistym brzegu nad szeroką wstęgą Wisły, wśród nieprzebranego królestwa drzew i roślin rozłożyło się malownicze miasteczko. Sady śliwkowe pokrywają otaczające wzgórza, poprzecinane głębokimi wąwozami.

Nazwę swą zawdzięcza Kazimierz swe-



Zamość — domy w rynku pięknie, styolowo odnowione.



Pałac w Puławach.



Puławy — Świątynia Sybilli.

mu twórcy królowi Kazimierzowi Wielkiemu. Do XVII wieku miasto rozwijało się pomyślne i stale wzbogacało dzięki utrzymywaniu stosunków handlowych z Gdańskiem ,potem rozpoczyna się już powolny upadek Kazimierza, do czego przyczyniają się jeszcze pożary i wojny szwedzkie. Obecnie Kazimierz stał się miejscowością turystyczno-letniskową, goszczącą co roku licznych artystów—malarzy, którzy znaleźć tu mogą poza pięknymi motywami natury, prawdziwe skarby zabytków architektonicznych.

Z czasów minionej świetności pozostały w Kazimierzu ruiny zamku i baszty oraz słynne spichrze. Z XVI wieku pochodzi kościół farny i parę wspaniałych kamienic, prawie jedynych tego rodzaju zabytków w całej Polsce. Na przeciwległym brzegu Wisły w bliskości Kazimierza wznoszą się ruiny zamku w Janowcu, należące niegdyś do Firlejów, które warto zwiedzić. Z Kazimierza wiedzie do Puław szosa wysadzana niezwykłej wprost piękności, wiekowymi topolami.

W Puławach główny punkt zainteresowania dla turystów stanowi ogromny, stary park nad Wisłą i mieszczący się w nim pałac, dawna rezydencja ks. Czartoryskich. Aż do czasów powstania listopadowego pałac w Puławach skupiał w swych murach najwartościowsze jednostki polskiego społeczeństwa z tej epoki i był ośrodkiem sztuki i kultury, promieniującej na cały kraj, nosząc słusznie miano „polskich Aten". Po odrodzeniu państwa polskiego w pałacu puławskim mieści się Państwowy Instytut Naukowy Gospodarstwa Wiejskiego, który prowadzi naukowe badania nad zagadnieniami rolniczymi. Wewnątrz pałacu dwie sale: Gotycka i Kamienna świeżo odnowione, są prawdziwie godne uwagi.

Poza głównym pałacem, mieszczą się jeszcze w parku: Pałac Marynki, Świątynia Sybilli i zaczątek do późniejszego Muzeum Czartoryskich w Krakowie. Romantycznego uroku w parku dodają groty, podziemne chodniki, chińska altana, wdzięcznie rzucone mostki nad wąwozem, bramy, schody itp.

Obraz wartości turystycznych Lubelszczyzny nie byłoby kompletny, gdyby pominąć zwiedzenie Zamościa. Zamość nie jest miastem specjalnie starożytnym, powstanie jego datuje się z końca XVI wieku. Założycielem i twórcą Zamościa był Jan Saryusz Zamoyski Hetman Wielki Koronny i Kanclerz za Stefana Batorego.

Zamość miał być twierdzą obronną, trudną do zdobycia. Otoczony został murami, których resztki przechowały się do dnia dzisiejszego. Rolę swoją spełniał Zamość dobrze, wytrzymując napady i oblężenia kozaków i Szwedów, ulegając jednak tym ostatnim w czasie wojny północnej. Po 1770 r. Zamość dostaje się pod panowanie Austrii, potem jednak przyłączony jest do Księstwa Warszawskiego.

W czasie wojny polsko-bolszewickiej pod Zamościem rozegrały się decydujące walki. Z historycznych zabytków Zamościa najpiękniejszym jest rynek ze strzelistą wieżą ratuszową, otoczony dokoła domami o charakterystycznych krużgankach krytych i podcieniach. Rynek budowany był przez architekta włoskiego Marando i miał być ścisłą kopią rynku w Padwie. Z podcieni na rynku wejścia prowadzą przez oryginalne portale do ozdobnych sieni domów mieszkalnych.

Ten sam architekt budował Kolegiatę św. Tomasza Apostoła, gdzie znajduje się grobowiec fundatora miasta — Jana Zamoyskiego i kilka oryginalnych obrazów mistrzów włoskich.

Doskonale zachował się gmach dawnej Akademii zamoyskiej, w której murach mieszczą się obecnie szkoły, do jednej z nich uczęszczał przed laty obecny Prezydent Rzeczypospolitej prof. Ignacy Mościcki.

W odrodzonej Polsce przy intensywnym tempie pracy wszelkie wysiłki idą w kierunku upiększenia miasta i uwypuklenia jego dawnej świetności, szczególnie w architekturze domów. Wielce pożądaną inwestycją ostatnich czasów było założenie dużego parku miejskiego na terenach pofortecznych.

J. Honczarenkowa

Nawiedzenie Najśw. Marii Panny

2 LIPCA

Swięto, wyznaczone zawsze na 2 lipca jest pamiątką nawiedzin przez Marię domu Jej krewnych. Maria, dowiedziawszy się, że św. Elżbieta ma zostać matką, ze skwapliwością udała się w podróż, w górzystą okolicę i, wszedłszy do domu Zachariasza, pozdrowiła Elżbietę, która wybiegłszy na Jej spotkanie, napełniona jakby jasnowidzeniem, zawołała z radością: „Błogosławionaś Ty między niewiastami i błogosławiony owoc żywota Twego" — w tej chwili, jak pisze Ewangelista (św. Łukasz 139—56) dzieciątko skoczyło w Jej łonie — a Maria rzekła: „Wielbij duszo moja Pana, albowiem uczynił mi wielkie rzeczy, który możny jest". Hymn ten pełen jest uwielbienia, dziękczynienia i proroctwa. S. z. „Magnificat", śpiewany podczas nieszpór, jest najpiękniejszym w naszej liturgice. Nawiedzenie to miało miejsce w ostatnich dniach marca. Kościół nie chcąc powiększać ilości świąt w czasie, zwykle przeznaczonym na wielkopostne rozmyślania, odłożył to święto na dzień 2 lipca, tj. nazajutrz po oktawie narodzin św. Jana. Tajemnica nawiedzenia wcześniej była czczona w liturgiach wschodnich, aniżeli w kościołach zachodnich; pierwszy zakon franciszkanów zaczął ją obchodzić w 1253 r. od końca XIV wieku obchodzi to święto cały świat katolicki.

Podczas wielkiej schizmy w 1378 r. kiedy było wybranych dwóch papieży jednocześnie — Urban VI w Rzymie i Klemens VII w Awinionie, świat katolicki chwilowo rozdzielił się na dwie partie, posłuszne każda innemu papieżowi, z wielką szkodą dla idei jedności Kościoła i zbawienia dusz. Wtedy Urban VI, dla przywrócenia pokoju i jedności, położył całą nadzieję w pośrednictwie Marii i dla powiększenia Jej czci, ustanowił Święto Nawiedzenia; „bullę" poświęconą temu faktowi ogłosił jego następca Bonifacy IX w 1389 r., pierwszym swego pontyfikatu. Nowe święto przyczyniło się niewątpliwie do przywrócenia równowagi i jedności w Kościele, jest więc świętem pokoju i uwielbienia i cel ten tak zgodny z jego duchem tym bardziej winien podnosić pobożność wiernych. Św. Izydor powiada, że Bóg kocha swobodę swego Kościoła, a pokój w jego łonie jest tej swobody owocem. Pod wezwaniem tego święta, powstał jeden z bardzo znanych i zasłużonych zakonów sióstr Nawiedzenia, czyli „wizytek". Założycielem i protektorem ich był święty Franciszek Salezy, biskup genewski, pierwszą zaś ksienią wizytek była Joanna de Chantal (1572—1641) z domu Fremont, córka wysokiego dostojnika burgundzkiego; mąż jej baron de Chantal przebywał z urzędu na dworze króla francuskiego Henryka IV, ona zaś żyła bardzo skromnie na wsi, oddana obowiązkom pani domu i uczynkom miłosierdzia. Owdowiawszy z 4-giem dzieci, jakiś czas zamieszkała u teścia a po 7-miu latach w 1610 r. stanęła na czele nowego zakonu Nawiedzenia w Annesy; zakon ten rozpowszechnił się szybko, nie tylko we Francji, ale we Włoszech, w Niemczech i w Polsce. Niektóre z tych klasztorów zajmowały się kształceniem młodych panienek, z których później wyrastały dzielne obywatelki kraju i matki rodzin, a niekiedy wybitne jednostki, jak np. sławna autorka nasza, Eliza Orzeszkowa. Dziś mało jest wizytek w Polsce, są one oddane przeważnie życiu kontemplacyjnemu i tym się różnią od innych zakonów, że przyjmują kandydatki bez różnicy wieku. W drugiej połowie XVII wieku, zasłynął na cały świat katolicki klasztor sióstr Nawiedzenia we Francji, w mieście Paraj-le-Monial z powodu objawień Serca Jezusowego i wyjątkowych łask otrzymanych przez jedną z tych sióstr, błogosławioną Małgorzatę — Marię Alacoque, — którą Bóg użył jakby na narzędzie, do rozpowszechnienia kultu Serca Jezusa i ustanowienia Jego święta. Na prośby pobożnej Polki, królowej Marii Leszczyńskiej, żony Ludwika XV, — Benedykt XIII nadał dla całej Francji, uroczystość i odpusty Serca Jezusowego; nabożeństwo więc to łaczy się z dziejami zakonu sióstr Nawiedzenia.

E. P.



Nasza gotowość to nasza siła

Przez określenie „mobilizacja" rozumiano dawniej zgromadzenie sił wojskowych w pobliżu zagrożonych granic oraz sił tych odpowiednie zaopatrzenie. Zagrożone były bowiem przede wszystkim granice. Dziś system walki się zmienił, walka obejmie cały zamieszkały teren, mobilizacja musi więc objąć całe społeczeństwo. To jest już wszystkim wiadome.

Wiadoma jest konieczność zastąpienia sił męskich kobiecymi na wielu opuszczonych placówkach, konieczność niesienia pomocy rannym w szpitalach, konieczność przyłożenia rąk do wzmożonej produkcji. Wszystko to rozumiemy doskonale i w tym sensie od pierwszej chwili wojennych pogłosek, my, kobiety, zmobilizowałyśmy się i przystąpiłyśmy do pracy. Wiemy, że może nas czekać twarda praca na roli w zastępstwie nieobecnych mężczyzn i przygotowujemy się do niej, wiemy, że wypadnie nam stanąć przy warsztatach, opatrywać rannych i wyrabiać pociski, wszystko to wiemy i wszystkiemu temu podołamy. Mamy na to dość rozumu i serca, aby i nerwy nasze utrzymać na wodzy i ocenić należycie plotkę i stawić czoło obcej propagandzie i domorosłemu defetyzmowi, ale z jednego jeszcze musimy sobie zdać sprawę, to jest z tego, że nie jest to mobilizacja ani na dziś, ani na jutro, ale na długo, może nawet bardzo długo.

Niech nas to nie zniechęca, ani nie przeraża. Stan ten trwa już przecież nie od dzisiaj, chociaż nie wszyscy zdawaliśmy sobie z tego sprawę. Na szczęście Ci, którzy nami rządzili, liczyli się z tym już od dawna i dlatego zdarzenia polityczne nie zaskoczyły nas i nie zatrwożyły.

Gdybyśmy nie byli w pogotowiu, spotkałby nas los Czechów. Nie pomogą żadne układy, żadne gwarancje, żadne obietnice, tylko wtedy Niemcy nie są groźnym sąsiadem, dopóki nie poczują swojej siły i przewagi. I nie będzie prawdziwego pokoju z tym sąsiadem nigdy, chyba że go jakaś inna siła złamie i powali. Niemcy wiedzą o tym i dlatego czekają. Czekają aż się u nas nerwy stargają, aż się wyczerpią siły w oczekiwaniu, aż się osłabi uwaga, rozluźni pogotowie. Dlatego gromadzić musimy i broń i zboże i zdrowie i cierpliwość, hodować wytrwałość, więcej nawet niż wytrwałość, bo zawziętość. Musimy się zdobyć na cierpliwość i czujność, wytężać słuch, opancerzać serce i wiedzieć, że mamy już wojnę w świecie ducha, wielką, groźną, zajadłą, na długie, na długie lata.

Dopóki Niemców coś nie złamie, czy obca przemoc, czy wewnętrzna choroba, Polak musi leżeć na progu swej Ojczyzny z bronią w ręku, nie łudząc się, że go kiedykolwiek czeka z tej strony sprawiedliwość a chociażby tylko spokój. A spokój może się okazać groźniejszy od żądań, targów i pogróżek. Cisza w naszych stosunkach z Niemcami kryła w sobie zawsze czające się niebezpieczeństwo. Niebezpieczeństwo to rosło obok nas latami, ale i Polska także rosła i czuwała i oto jest w pogotowiu.

My kobiety, dziś jak niegdyś, podołamy naszym zadaniom. Jako niewiasty kresowe byłyśmy zawsze przygotowane na zawichrzenia i napady, umiałyśmy godnie wyprawiać mężów na boje, zastąpić ich na miejscu, bronić grodów, gromadzić zapasy, zbierać grosz i poświęcać srebra na wykup wziętych do niewoli. Mamy zaszczepione w krew męstwo i twardą nieustępliwość, tak bardzo właśnie potrzebną.

Ani na chwilę nie wolno nam się zaniedbywać, ani dziś, ani za rok, nie wolno się łudzić chwilowym odprężeniem, nie wolno zwalniać wysiłków. Jeżeli która z nas nie chce podjąć jakiejś pracy, bo ta nie obiecuje rychłego owocu, założyć jakiejś hodowli, bo to nic nie da dla bieżącej chwili, niech sobie to uświadomi, że najistotniejszą częścią walki, która została obecnie podjęta jest budowanie z myślą o dalszej przyszłości, bo przyszłość ta nie będzie błogim snem na kwiatach, ale musimy ją wszyscy wypracować niezłomnym, celowym wysiłkiem, do którego i my kobiety zostałyśmy powołane i powołaniu temu godnie odpowiemy.

Pocieszanie się tym, że za miesiąc, dwa czy trzy, może nastąpić odprężenie, jest rachunkiem na krótką metę. Meta nasza jest o wiele dalsza. Musimy się z tym pogodzić, że gromadzenie zapasów, tworzenie rezerw, przygotowywanie do wysiłków, formowanie kadr, czynimy nie dlatego, że może być wojna, ale dlatego, że, jeżeli przestaniemy się do niej gotować, wybuchnie na pewno. A prawda ta będzie prawdą i teraz i zawsze, jak wskazuje najdobitniej cała historyczna przeszłość Polski.

Nasza gotowość to nasza siła!

Nowe książki

Erich Maria Remarque „Trzej towarzysze". Wyd. Rój 1939. Warszawa.

Myślałam, że w książce tej znów znajdę echa przeżyć wojennych. Nie — „Trzej towarzysze" to opowieść o przyjaźni i miłości, opowieść piękna i wzruszająca. W szare życie trzech przyjaciół wchodzi kobieta — młoda dziewczyna. Razem tworzą nierozłączną czwórkę. Wkrótce jeden z przyjaciół pokochał dziewczynę. Zwykle powstaje wtedy konflikt. Ale w tej powieści układa się wszystko w dalszym ciągu spokojnie i pięknie. Nad miłością dwojga młodych czuwają pozostali przyjaciele. Tylko, że życie jest nieubłagane i nieromantyczne i stwarza gorsze konflikty niż ludzie. Dziewczyna ma gruźlicę — musi umrzeć. Niezmiernie smutne są ostatnie rozdziały powieści. Jakże wszyscy są mężni i bohaterscy, jakże dodają sobie wzajemnie odwagi do przekroczenia straszliwego Rubikonu. Dziewczyna umiera, w kochanych ramionach, do ostatka otoczona miłością i przyjaźnią. Trzej towarzysze byli wierni — do końca.

Jolan Földes — „Była raz studentka". Lwowskie Tow. Wydawnicze. Lwów 1939.

Przykro jest patrzeć, jak dobrze zapowiadający się talent zaczyna zniżać lot. Bo proszę, najwpierw była „Ulica Kota Rybołówcy" — i zachwyt czytelników — a teraz — „Była raz studentka".

Owszem, bardzo to jest miłe, bardzo szczere, chwilami nawet wzruszające, ale... było to już tyle razy. Ta młodziutka dziewczyna, sierota, i jej bezradne błądzenie między ludźmi i nieświadome szukanie miłości i starszy pan — i zrozumienie, że to jest właśnie miłość.

Wzruszające to, sentymentalne, ale... była przecież w twórczości Jolan Földes piękna „Ulica Kota Rybołówcy", była nagroda Paryża, było uznanie krytyki.

Irena Szczepańska—„Zielono w głowie". Warszawa 1939.

Irena Szczepańska propaguje wytrwale nowy typ powieści dla dziewcząt. Była więc „Uskrzydlona przygoda", jest teraz „Zielono w głowie". Zmodernizowanie literatury dla „panienek" nie jest rzeczą złą. Każdy wie bowiem, że przemiłe stwory, czyli pensjonarki dzisiejsze, poza nauką, grają w bridge'a i flirtują, dawniejsze więc powieści „z angielskiego" nie oddają w zupełności ich prawdziwego życia. Irena Szczepańska popełnia jednak poważny błąd w swej literaturze, wzorując uparcie gimnazja, wychowujące bohaterki powieści, na starych wzorach „Przedpiekla" Zapolskiej. Przeważnie bohaterki są niezrozumiane przez szkołę. Dzisiaj jednak dużo się już w tych sprawach zmieniło. Na ogół, stosunek młodzieży do swych wychowawczyń jest raczej swobodny i szczery, czego przykładem są zresztą inne współczesne powieści dla młodzieży. Drugą usterką powieści Szczepańskiej jest wprowadzenie do języka zbyt wielkiej ilości dowcipów. Najmilsze w świecie „granatowe dziewczyny" nie mogą przecież stale rozmawiać stylem Makuszyńskiego, nie może każde zdanie zawierać jakiegoś „kawału". Nerwy nie wytrzymują — jak mówi Wiech. Gdy Irena Szczepańska da swym bohaterom prosty, naturalny sposób mówienia, stworzy miłą, literaturę dla młodzieży.

Zygmunt Nowakowski — „Błękitna kotwica". Warszawa 1939. Gebethner i Wolff.

Dziwna, niecodzienna książka. Jej bohater — major Gorzeń — chce uczyć ludzi

miłości. Zaczyna się od tego, że nad grobem kolegi—lotnika, wygłasza przemówienie. Słowa są śmiałe, niesłychanie śmiałe, wstrząsają sercami, ponad żołnierską trumną wzywają do ogólnego pojednania. Ktoś w tłumie zapłakał, ktoś krzyknął, ktoś zobaczył na dłoniach Gorzenia czerwone plamy. Krew... cud... stygmat:

Wieść idzie po mieście, wśród możnych i biednych. Gorzeń staje się symbolem, wodzem, cudotwórcą, ma w ręku dusze ludzkie. Wierzą mu, że zaprowadzi na ziemi sprawiedliwość. Zaczyna się praca, odczyty, przyjmowanie delegacji robotniczych, chłopskich, akademickich. Garną się wszyscy do proroka, do nowego człowieka. Zniewacka oplątuje Gorzenia sieć zwykłych, a niesmacznych spraw. Wywiady i fotografie dla prasy, sekretarka ,składki ubezpieczalni ,reklama. Robią to za niego ludzie sprytni. Groteską staje się życie Gorzenia, wtłoczone w ramy koniecznych, praktycznych spraw.

No i wreszcie dramat. „Lud" nie jest zadowolony. Uważa się za oszukanego, zdradzonego. Gorzeń zostaje sam, skrzywdzony, sponiewierany, opuszczony. Jest przy nim tylko mały Krzyś — dziecko kochanej, zabitej przez tłum kobiety. Kończy się „sprawa pierwsza" Błękitnej Kotwicy — symbolu zwolenników Gorzenia.

Książka jest niecodzienna, ciekawa. Jakieś echa Żeromskiego tu błądzą, jakieś sny o pracy dla ludzi i o wielkiej samotności.

Eugenia Kobylińska — „Wielki Tydzień". Wyd. Księgarni św. Wojciecha 1939.

Przedziwnie miła i dobra książka. Na przestrzeni dni Wielkiego Tygodnia rozgrywa się w Wilnie dramat kilku serc ludzkich. Śliczna pani Masia walczy ze „złym człowiekiem" o dziecko, pozostawione na jej opiece przez umierającą przyjaciółkę. Pani Masia jest wdową i ma dwoje swoich własnych dzieci oraz bardzo ograniczone środki materialne. Ale to przecie, przybrane kocha jak własne i za nic w świecie nie odda go w ręce niedobrego ojca. Jednak „zły człowiek" okazuje się tylko „biednym człowiekiem", którego pozornie oschłe serce topnieje bardzo szybko w atmosferze ciepła rodzinnego domu, w uścisku drobnych dziecięcych rączek i w promieniu ślicznych niebieskich oczu pani Masi.

Książka jest bardzo starannie wydana i ozdobiona przepięknymi fotografiami z ziemi Wileńskiej. *E. K.*



ist z Warszawy

Marychno Kochana!

Dawno chciałam Ci już napisać w liście o „Koleżankach" Krzywoszewskiego, sztuce teatralnej granej ostatnio w Warszawie z wielkim sukcesem i cieszącej się dużym zainteresowaniem. „Koleżanki" zasługują na uwagę nie tylko dlatego, że są niejako jubileuszową, bo aż dwudziestą drugą (i — jak podobno twierdzi autor — ostatnią) sztuką teatralną znanego i popularnego Stefana Krzywoszewskiego. Najciekawszym może w tej komedii jest jej rodzaj: powrót komedii obyczajowej. Mówię „powrót", bo istotnie sztuka obyczajowa jest przez naszych dramaturgów i komediopisarzy bardzo zaniedbana. Dzisiejszy kopciuszek teatralny zapomniał ze szczętem o tym, że powstała kiedyś „Moralność pani Dulskiej", że istniała Zapolska i Perzyński. Zdystansowały go dziś sztuki historyczno-biograficzne Iwaszkiewicza, naukowe komedie Cwojdzińskiego, poetyckie przekomarzania Jasnorzewskiej-Pawlikowskiej, tematy psychologiczne, oderwane od współczesności albo wcale się nie zajmujące chwilą obecną. Teatr polski ostatnich lat, szczycący się zresztą wielu wybitnymi dziełami, przestał być jakoś obrazem życia społeczeństwa. Tym bardziej więc ciekawym i nieoczekiwanym jest fakt, że do współczesności nas otaczającej sięgnął wybitny autor „Diabła i karczmarki", malując w swej dwudziestej drugiej sztuce „niezbadaną dżunglę"... naszego codziennego życia.

Krzywoszewski chciał pokazać społeczeństwo dzisiejsze w syntetycznym przekroju tak, jak on je widzi i pojmuje. A więc bankructwo rodów starych, wyrastanie w górę nowych, znikanie z powierzchni życia zamkniętej elity szlacheckiej z urodzenia i wykształconej, a podnoszenie się ku wyżynom dawniej niedostępnym społecznym i kulturalnym chłopa i robotnika. Ukazać to wszystko na scenie można by tylko we wzajemnych stosunkach i tarciach różnych warstw społecznych. A usprawiedliwieniem logicznym tej mieszaniny może być doskonale — koleżeństwo, które wiąże ludzi najrozmaitszego pochodzenia częstokroć na całe życie węzłami przyjaźni, które przyczynia się do bardzo długiego utrzymywania bliskich stosunków. Tak więc zbliżyły się ze sobą na długie lata „Koleżanki" Krzywoszewskiego, widujące się i przyjaźniące się już jako dorosłe kobiety, choć losy ich życia różnymi szły drogami. Jest między innymi swobodna i „wyzwolona" Hela Orchowiczówna, piękna córka inżyniera, która pracuje jako sekretarka u starego prezesa banku Berstena, a która przy nagłej katastrofie finansowej ojca idzie na utrzymanie swego prezesa, jest niby szlachetna panna, kochająca się w swoim żonatym kuzynie i narzucająca mu się niedwuznacznie ze swą miłością; jest aktorka Janka Kubikowa, młoda mężatka, która w wolne chwile nie waha się odwiedzać swego „przedślubnego" kochanka; jest młoda arystokratka, która przez palce patrzy na rozpoczynający się romans męża z kuzynką i proponuje tej szlachetnej pannie posadę guwernantki do własnych dzieci, byle się to nie działo na mieście. Powiesz, Marychno, że dobór typów okropny i przygnębiający, że wszystkie te piękne i eleganckie koleżanki za jedyny cel swego życia uważają zdobycie mężczyzny, wszystko jedno w jaki sposób i za jaką cenę. Będziesz miała rację. Istotnie sztuka Krzywoszewskiego jest smutna i beznadziejna. Czemu nie znalazła się wśród tych koleżanek choć jedna postać z rodzaju tych, których tak wiele na szczęście widzimy koło siebie: czy jakaś młoda uczona, utalentowana artystka lub literatka, obdarzona poza talentem poczuciem odpowiedzialności osobistej, szlachetna nauczycielka, samodzielna inteligentna społeczniczka, albo po prostu dobra matka zdrowej, pod każdym względem rodziny? Niestety, autor poskąpił nam choć jednej jasnej postaci, maluje życie wielkiego miasta drapieżnie i pesymistycznie. Z losami kobiet łączą się nierozerwalnie losy „ich" mężczyzn—ojców, mężów i braci. Widzimy więc w „Koleżankach" bankructwo rodu arystokratów Kosarzewskich i karierę służących im Kubików, ale nawet ślub Wicka Kubika z panną Kosarzewską nie raczy nas choć minimalną dozą optymizmu. Bo romansowa aktorka jest właśnie siostrą Wicka Kubika, a więc autor nie widzi i w tych „ludziach jutra" żadnych możliwości poprawy, innego, zdrowego życia. Wszystko będzie tak jak jest, czy u góry będą Kosarzewscy czy Kubikowie... Pesymistyczna i tragiczna jest ta współczesność Krzywoszewskiego, dużo w niej sensacji i teatralnego tempa. Wnioski z „Koleżanek" można wysnuwać różne, ale publiczność na nie chodzi i teatr od kilku tygodni jest stale zapełniony. Sztuka ma wszystkie zalety doskonałego pióra Krzywoszewskiego, jest świetnie w Teatrze Polskim grana. Na czoło sukcesów aktorskich wysuwa się mało znana dotąd Warszawie utalentowana Irena Malkiewicz-Domańska (córka Kosarzewskiego, żona Kubika), Nina Andryczówna (sekretarka prezesa Berstena), Irena Borowska. Role męskie objęli: Pichelski (Wicek Kubik), Samborski (prezes Bersten), Małkowski, Kurnakowicz, Brydziński i mnóstwo pomniejszych postaci. Ciekawe są „Koleżanki" Stefana Krzywoszewskiego, ale nie sądźmy według nich wszystkich i wszystkich. Sąd o nas zostawmy przyszłym pokoleniom.

Poza teatrem byłam też w tym tygodniu w kinie na francuskim filmie „Studentka" według znanej powieści Vicky Baum pod tym samym tytułem. Już samo środowisko, w którym rozgrywa się film, jest żywe, barwne i fotogeniczne. Życie studentów, życie młodzieży, ten zaczarowany świat radości, śmiechu, młodzieńczych miłości i młodzieńczych smutków, które także kończą się uśmiechem i piosenką. Na tło wesołego życia studenckiego rzucony obraz losów jednej ze studentek chemii, której kolega i przyjaciel — neurastenik w jej ramionach popełnia samobójstwo, ona jednak nie ugina się. Rodzi i wychowuje swoje dziecko, pracuje, a potem wychodzi za mąż za swego profesora. W tytułowej roli, pełnej szczerości i życia, wystąpiła świetna artystka Madeleine Renaud. Główną rolę męską objął Jean Louis Barrault, znany już nam z filmów „Zbłądziłem", „Purytanin", „Dni szczęścia", bardzo inteligentny i interesujący. Miły film ozdabia jeszcze piękna muzyka i dobra fotografia, zwłaszcza malownicze plenery.

Wiesz, Marychno, że mamy teraz w Warszawie jeszcze jedną bardzo interesującą wystawę ,tym razem zabawkarską, zorganizowana przez Towarzystwo „Opieka".

Znasz na pewno z prasy kobiecej i codziennej działalność charytatywno-wychowawczą tego towarzystwa, które pod kierunkiem P. Aleksandry Piłsudskiej w samej Warszawie prowadzi siedem świetlic dla dzieci wraz z ich dożywaniem i ubieraniem, dwa przedszkola, pięć klubów dla młodzieży i trzy kluby dla dorosłych, nie mówiąc już o podobnej działalności w innych większych miastach polskich. W ubiegłym roku w klubach, grupujących młodzież pozaszkolną i w świetlicach dla dzieci, zorganizowano kursy zabawkarstwa, które umożliwiłyby wychowankom Towarzystwa zarobkowanie. Uczono więc najpierw czynności przygotowawczych: cięcia piłami, strugania, łączenia deseczek, malowania i politurowania drzewa. Stopień wyższy nauki objął konstruowanie i modelowanie a następnie obróbkę metali. Kurs ten przygotował dostatecznie wychowanków „Opieki" do pracy zarobkowej w zakresie zabawkarstwa. Specjalnie zorganizowana wystawa ukazała nam wyniki pracy uczniów, którzy w liście dwunastu ukończyli całkowity ośmiodniowy kurs. Zabawek na wystawie jest 549 w 25-ciu typach. Mamy więc na sali podział według szematów: morze, góry, lotnictwo, wieś, rysunek. Główna ściana to morze z sugestywnymi afiszami: „Złóż ofiarę na FOM", „Silna Armia — to potęga Polski". Widzimy tutaj pomysłowe makiety z papier maché: „Burzę", przed której dziobem stoi marynarz z karabinem, żołnierza na warcie, modele łodzi i statków, a wreszcie zabawki nad morze: łopatki, kubełki itd. Jedną z głównych atrakcji wystawy jest bajeczna karuzela z końmi i poruszającą się maszynerią. Bardzo ciekawy także w dziale „góry" jest model kolejki na Kasprowy i makieta gór z limbami, świerkami, narciarzami. Kolejka tak jak karuzela porusza się, jeżdżą po nitkach miniaturowe wagoniki. Są naturalnie i ulubione zabawki chłopców: wszelkiego rodzaju samoloty, myśliwskie, bombowce i hydroplany, jakie kto chce, a także drewniane działa i karabiny maszynowe. W dziale „wieś" są piękne drewniane zabudowania gospodarskie, studnie, drzewa i chaty, ruchome laleczki w ludowych strojach, wreszcie śliczne wiejskie szopki do bajek Lucyny Krzemienieckiej.

Jest dział rysunków z pracami węglem i ołówkiem, a śliczne są kartki pocztowe robione piórkiem z postaciami z „Królewny Śnieżki". Wreszcie w ostatnim dziale „zabawek prostych" mamy piękne i często zabawne zwierzątka, rakietki ping-pongowe itp. Wystawa zabawek nowych, artystycznych, które z pewnością łatwo zdobędą sobie rynek zbytu, cieszy się wielkim powodzeniem i wiele zabawek z niej zostało już zakupionych.

Wiesz, Marychno, że nie mogę się już doczekać urlopu, wyjazdu na miesiąc choćby z zakurzonej, rozpalonej Warszawy! Ponieważ jednak muszę się jeszcze uzbroić w cierpliwość na parę tygodni, staram się na niedzielę zrobić małą wycieczkę gdzieś za miasto. Wszystkie bliższe miejscowości są w święta tak przepełnione wycieczkowiczami, że ani marzyć o takim wypoczynku, jak rozumiemy go obie. Zrezygnowałam więc z wszelkich Konstancinów, Bielan, Wilanowów, Jabłonn czy Otwocków i ostatnio zrobiłam większą, piękną wycieczkę w krainę Chopina — do Żelazowej Woli. Jak zwykle dojechałam 50 km do Sochaczewa, a stamtąd jeszcze koleją wąskotorową do Żelazowej Woli. Znamy i kochamy wszyscy tę małą wioseczkę, jako gniazdo duszy i muzyki Chopina. Rodzice małego Frycka opuścili co prawda żelazowski dworek, gdy genialny muzyk miał zaledwie kilka miesięcy, ale wszyscy wielbiciele Chopina marzyli zawsze o odbudowaniu dworku, w którym mieszkałby duch Chopina, jego legenda. Tak powstał Komitet Dni Chopinowskich, który po kilku latach pracy udostępnił teraz dla publiczności park w Żelazowej Woli. Do bramy parku dojeżdża się wspaniałą, lipową aleją. Od bramy prościutko dochodzimy do białego dworku, dawniej oficyny, gdzie w małej sypialni pani Justyny Chopinowej przyszedł na świat Fryderyk. Okna zamknięte tymczasem, nic zwiedzać nie można, ale wkrótce będzie tu muzeum pamiątek. Tymczasem cieszymy się parkiem. Jest cudowny, nastrojowy, romantyczny, cienisty nad rzeką Utratą. Nadzwyczajne drzewa, harmonia kształtów, zawrotnych ilości odcieni zieleni. W dwóch stawkach rechoczą żaby, mostek wznosi się wygiętym łukiem, pachną kwiaty... Niedługo będzie tu podium do występów, będzie rozbrzmiewać w krainie Chopina jego muzyka, zawtórują nokturnom żaby i zapach caprifolium na ganku... Może będzie tu także mauzoleum Chopina, może dom dla emerytowanych muzyków, a z fortepianu w dworku na park będą wybiegać tony utworów Chopina, jakie będą tu mogli grać odwiedzający Żelazową Wolę muzycy. Żelazowa Wola Chopina to tak jak Jaszuny Słowackiego: zachowana do dziś żywa, romantyczna legenda o tym, że Oni tu żyli, kochali, tworzyli. To piękno które każdy z nas rozumie i kocha. Jaka szkoda, Marychno, że nie byłaś ze mną razem w Żelazowej Woli!

Serdecznie Cię całuję.

Twoja Lala.

Jadwiga Korzeniowska

„Aż do śmierci"... 9)

Powieść

Lucio rozpieszczony i pielęgnowany przez obie panie czuł się dobrze przez dwa dni świąt, przeznaczone na wycieczkę do Krakowa, a gdy był dzień powszedni ciocia Nata umiejętnie i zajmująco wzięła się do odrabiania z nim zadań.

Tak zastał oboje Wiktor Fabian, który dotrzymał obietnicy i zjawił się przed terminem starannie odziany, inny trochę, ale zbyt poważny.

— Panią te rzeczy interesują? — spytał przeglądając z uznaniem zadania Lucia.

— Nie zapomniałam jeszcze tych wszystkich udręczeń szkolnych — odpowiedziała swobodnie.

— Ciocia może świetnie pomagać swoim chłopcom, gdy dojdą do gimnazjum — wtrącił Lucio, wykańczając ołówkiem rozwiązanie.

Wiktor, zaskoczony nieco, rzekł po chwili:

— Pani ma synów?

— Aż trzech! — zawołał Lucio.

— Tak — potwierdziła Nata. — Tylko to jeszcze małe bąki. Nauka im nie w głowie, za to psy, konie i ślizgawka.

— Chciałbym uczyć synów pani — rzekł nagle Wiktor i urwał, jakby się zdradził.

„Chciałbym być bliskim wszystkiemu, co tobie jest bliskie" — mówiły jego oczy.

Nata pobladła i sympatia, jaką uczuła zrazu do ładnego chłopca, zmieniła się w gniew. Był nadto zuchwały i gminny.

— Cóż, Luciu, skończone? — zwróciła się do siostrzeńca. Może pan sprawdzi — dodała chłodno i wyszła ze szkolnego pokoju zła na siebie i na Wiktora.

* * *

Nata w ogóle nie była dotąd z siebie zadowolona.

Poza kilkoma wieczorami, jakie w znajomym kółku spędziła w teatrze i w kawiarniach, nie potrafiła zabić dręczącej ją nudy.

Ta wlokła się za nią i odbierała energię do stworzenia sobie nowej egzystencji, niezależnej od niczyjej woli i kaprysów. Tęsknota za dziećmi, choć się temu broniła, dokuczała jej podświadomie.

Obecność w Warszawie pani Marceliny bywała przyczyną wewnętrznych walk.

Wprawdzie matka nie pytała ją o nic, nie żądała częstych wizyt, była zawsze jednakowo dla niej serdeczna i w stosunku do przyszłości Naty dyskretna, ale młoda kobieta czuła więzy tego jednego jeszcze krępującego ją obowiązku i niemal codziennie biegła do mieszkania Tomasza, które leżało o niecały kwadrans drogi od pensjonatu, który służył jej za pied-à-terre w stolicy.

I kładąc się co wieczora do snu wśród banalnych kwiatków kretonu, zdobiącego okna, parawan i koszykowe fotele jej nowego, bezosobowego mieszkania, nie przyznawała sama przed sobą, że jedyną myślą, jaka jej zostawała jako realna nadzieja na jutro, to była powinność wobec matki.

I biegła do niej koło południa jako dobre dziecko, którym być nie przestała, pytając w czym może ją wyręczyć i być pożyteczną.

Wiele niezużytej czułości darowywała Luciowi.

Ale czy po to wyzwalała się z łańcuchów niewoli rodzinnej, aby wracać do zobowiązań tak mało licujących z jej aspiracjami nowej kobiety.

Tymczasem zdarzało się, że Nata coraz częściej wyręczała matkę i pewnego dnia ona a nie pani Marcelina stanęła w obliczu srogiego pedagoga, który był wychowawcą w Luciowej klasie.

Zarzuty były poważne. Podczas bójki na pauzie zdemolowano część ławek szkolnych.

Nata okazała wobec oskarżyciela radosne zdziwienie.

— Doprawdy? Lucek połamał ławki? Okazał tyle siły fizycznej? Dotąd robił wrażenie wątłego szparaga. Bardzo się cieszę.

— Nie widzę powodu — odparł chmurnie pedagog — gdyż ławki były stare i spróchniałe.

— Jaka szkoda! — przekornie zasmuciła się Nata. — Ale wobec tego opłakanego stanu i starości ,czy sprawiedliwym jest rachunek jak za nową ławkę? Tu jest właśnie list ,który moja matka dostała.

— Z panią nie potrafię mówić, nie rozumiemy się! — zawołał.

— Bardzo mi przykro — rzekła serio Nata. — Tylko szkoła tak często niepokoi moją matkę, że muszę ją zastępować. Mam nadzieję, że Lucio poprawił się z matematyki. Pan Fabian pracuje z nim rzetelnie.

— Owszem, widzę zmianę na lepsze, tylko gdy uczeń ma tak bujną naturę, opieka domowa musi współpracować ze szkołą...

Rozmowa skończyła się już podczas dużej pauzy i Nata, wyszedłszy do przedsionka, spotkała Wiktora, który skończył lekcje w niższych klasach i stał w palcie gotów do wyjścia.

Zaczerwienił się jak panna, co oburzyło Natę, gdy przechodząc odpowiedziała na jego ukłon.

W kilka minut potem na chodniku usłyszała szybkie kroki i pokorne:

— Dzień dobry — którym ją powitał.

— Przepraszam panią — dodal — czy znowu mój uczeń coś przeskrobał? czy wzywano opiekę domową?

— Tak — rzekła Nata dobitnie — i widzi pan „opiekę domową" wściekłą, że musiała się tak rano fatygować dla głupstwa i płacić za ławki, które smarkacze połamali.

Tu roześmiała się udobruchana i z ukosa rzuciła okiem na swego towarzysza.

Widywała go już kilka razy u matki. Zawsze na pierwszy rzut oka uderzał swą urodą, ale w chwilę potem urok gasł i brak kultury w obejściu ,w ubraniu, występował na pierwszy plan.

Szczególnie gdy starał się być uprzedzająco grzecznym. A właśnie teraz miał najlepsze chęci i spacer z wytwornie odzianą damą napełniał go radością i dumą.

Szkoła leżała w ślepej uliczce i przechodniów było niewielu. Jednak naprzeciw nim szło trzech młodych kolegów-profesorów, spieszących na lekcje.

AL. KWIECIŃSKA

List

Jest tu to, co kochasz pono:
miedza, pole, wiejska cisza.
Pod tą wierzbą pochyloną
pieśń skowronka byś usłyszał.

Pośród świeżej łąk zieleni
od złych, smutnych myśli z dala -
urok życia byś ocenił,
i dzieciństwo byś odnalazł...

Wciąż fałszywym pędzisz torem
Bóg wie za czym, Bóg wie po co...
Nie wiesz nic, że nad wieczorem
blaski słońca tu migocą!

Nie wiesz nic, że już dojrzewa
łan dorodnej oziminy,
nie wiesz o czym szumią drzewa,
dokąd płynie obłok siny...

Przecież kochasz to, rozumiesz!
Ale jesteś wciąż z daleka
zabłąkany w obcym tłumie.
Nie żal Ci, że czas ucieka?...

— — — — — — —

Idę dróżką między zbożem.
Kłosy chylą się z szelestem...
Czemu tutaj być nie możesz?
Czemu tak daleko jesteś?...

Rzucili okiem na tę parę i doleciał ich śmiech Naty.

— Nasz Wiktorek mizdrzy się do niebrzydkiego ciała rodzicielskiego — zauważył jeden z nich.

— Próbuje siły swych niebieskich gałek — dodał drugi.

— Dama nawet nieźle się z nim bawi — rzekł trzeci.

— Mydłek w ogóle ma szczęście! — zdecydowano.

Tymczasem Nata myślała jakby się pozbyć towarzysza, bo nie miała ochoty pokazać się z nim na głównej arterii stolicy, a jednocześnie żal go jej było. Promieniał zadowoleniem.

Zoczyła małą cukierenkę i przyszło jej do głowy zaprosić go na kawę.

W chwilę później siedzieli przy marmurowym stoliku i bardzo blisko patrzyli sobie w oczy.

Wiktor Fabian nie raził w tym otoczeniu, na tle wzorzystych tapet, w mroku bocznej salki, gdzie mogli palić papierosy.

Nata obserwowała chłopca jak się powoli pozbywał sztywności i dość szczerze odpowiadał na zadawane mu pół żartem pytania.

— A ta sprawa familijna i wyjazd na świątki poza Warszawę? — zagadnęła między innymi.

— To była niewesoła wizyta u ojca, który niedaleko stąd przebywa — odparł po prostu i zasępiła mu się twarz.

Więc Nata skręciła rozmowę na jego stanowisko w szkole. Czy na przyszły rok tu pozostanie, pytała.

— To zależy od dyrektora. Jest przyjacielem ojca i kieruje trochę moimi krokami. Ma też wpływy w kuratorium.

— Ale pan coby wolał? — badała Nata, zdziwiona tą biernością. — Czy nie jest pan przywiązany do swego zawodu?

— Ja! — zawołał— co ja bym wolał? — zaśmiał się. — Ja bym całą tę budę z jej bałamuctwami bez sensu wysadził w powietrze.

Nata utkwiła w nim zdumione oczy.

— Cóż to za niszczycielskie apetyty — zauważyła chłodno. — Co się tu panu tak nie podoba?

— Niech pani wybaczy mój wybuch — odparł zły. — Byłem inaczej wychowany. Przywykłem do szczerości.

— Nie wygląda pan na anarchistę — rzekła z uśmiechem.

— Dlaczego?

Nata chciała mu coś żartobliwie powiedzieć, że ma wijące się złotawe kędziory, ale on dodał serio:

— Pani mnie nie zna.

Wtem panna, za szklaną ścianą i wałem ciastek ukryta, otworzyła radio. Zagrał hejnał z Mariackiej wieży.

— Pogadamy jeszcze kiedy... teraz muszę iść — rzekła Nata. — Słyszałam, że jutro ma pan lekcję z Luciem.

— Z całej duszy chciałbym powiedzieć pani więcej, ale nie tam, nie przy chłopcu... Czy pani pozwoli?...

— Zobaczymy jeszcze... — rzekła Nata wahająco. — Bardzo chętnie wysłucham młodzieńczych zwierzeń.— dodała żartem.

Wstała i za wspólne śniadanie prędko zapłaciła przy kasie. Potem, podawszy rękę Wiktorowi, wyszła, a do tępej głowy młodzieńca dotarła świadomość, że piękna pani nie pragnie więcej jego towarzystwa.

— Spłoszyłem ją — pomyślał, zapalił jeszcze jednego papierosa i popadł w zadumę.

* * *

(D. c. n.)

Czarodziejskie okulary

Okulary, pożyteczny przyrząd służący do wyrównywania wad wzroku, nigdy, niestety, nie był ozdobą ludzkiej twarzy. Zwłaszcza dla płci pięknej konieczność noszenia szkieł bądź pod postacią okularów, bądź pod postacią binokli, to częstokroć tragedia. Wiele pań woli narazić sobie znajomych, nie odkłaniając im się na ulicy, siadać w kinie niemal na ekranie, mrużyć oczy i wykrzywiać się aby rozróżnić numer nadjeżdżającego tramwaju, wreszcie pozwolić się przejechać przez samochód czy inny niezauważony w porę wehikuł, niż włożyć na nos „takie coś" odbierające co najmniej połowę kobiecego wdzięku.

Zresztą nie tylko panie narażają się dla kokieterii na wiele przykrości. Płeć brzydka również unika często okularów, a zawodowi pożeracze serc niewieścich zastępują je monoklem, który jest wprawdzie znacznie mniej praktyczny, ale za to dodaje wyrazu zblazowania, co bardzo działa na podlotki. To też nierzadko się zdarza, że dżentelmeni o najbardziej sokolim wzroku zakładają monokl li tylko w celu dodania sobie męskiego uroku, ale okularów w tym celu z pewnością nie włoży żaden, chyba, że ma 14 lat, a pragnie uchodzić za co najmniej 16-letniego.

Dla zwykłych śmiertelników problem korygowania wad wzroku przy pomocy szkieł nie jest oczywiście tak ważny jak np. dla aktorów, śpiewaków i w ogóle osób, których wygląd zewnętrzny jest połączony w znacznym stopniu z ich karierą. Wyobraźmy sobie parę odgrywającą w jakiejś sztuce wiośnianych kochanków, przy czym i on i ona noszą amerykańskie okulary w rogowej oprawie. Połowa uroku pryśnie na pewno. Z drugiej jednak strony krótkowzroczni aktorzy poruszają się na scenie gorzej, muszą uważać na każdy krok, nie mogą się odpowiednio skupić. Podobno nawet w jednym z teatrów w Polsce zdarzyła się następująca historia, jakoby prawdziwa. W romantycznej i wzruszającej sztuce opiewającej dzieje nieszczęśliwej i usianej przeszkodami miłości dwojga młodych, parę bohaterów odgrywali artyści w wieku co najmniej balzakowskim, przy tym oboje krótkowzroczni. W ostatnim akcie, po długim rozstaniu, kochankowie spotykają się nareszcie, przy czym każde z nich wychodzi z innego końca sceny, biegną naprzeciw siebie z rozwartymi ramionami i na samym środku padają sobie w objęcia. Niedowidzący bohaterowie na jednym z przedstawień zgotowali widzom nadprogramową atrakcję, która jednak nie leżała w programie. Wymierzywszy źle odległość, zamiast spotkać się na środku sceny, przebiegli koło sobie jak burza z ramionami wyciągniętymi do uścisku, no i oczywiście musieli potem zawracać. Efekt był mało wzruszający, ale za to bardzo komiczny.

Istnieje już jednak sposób zaradzenia złu, są to okulary niewidoczne, po prostu odpowiednie soczewki zakładane bezpośrednio na gałkę oczną. Gdy się o tym pierwszy raz słyszy, człowieka przechodzi nieprzyjemny dreszcz. Mała muszka czy rzęsa, dostawszy się do oka, powoduje bardzo nieprzyjemne uczucie, a co dopiero twardy kawał szkła, który trzeba trzymać stale. A jednak widocznie nie jest to tak przykre, jeśli w Niemczech, ojczyźnie czarodziejskich okularów, używa ich 50.000 osób, a w Stanach Zjednoczonych — 6.000. Są to przeważnie gwiazdy sceny i ekranu (które, o tym kroniki milczą), śpiewacy i śpiewaczki, modelki w wielkich domach mód, oficerowie marynarki, sportowcy. Okulary te mają jeszcze tą wyższość nad normalnymi, że nie potnieją, nie wilgotnieją na deszczu, nie mogą spaść nawet przy silnym wstrząsie, i są nawet bezpieczniejsze od zwykłych. Dotychczas wiadomo tylko o jednym wypadku stłuczenia się niewidocznych szkieł, zresztą bez uszkodzenia oka, za to w czasie pewnego wypadku samochodowego czarodziejskie okulary uchroniły swego właściciela przed rozcięciem gałki ocznej przez kawałki szyby, które przebiły mu już powiekę.

Do noszenia niewidocznych okularów trzeba się przyzwyczajać powoli, zaczynając od paru minut i przechodząc stopniowo do dłuższych okresów. Okuliści zalecają zdejmowanie ich co 4 godziny, ale pewien pan nosił je przez 5 lat po 16-ście godzin na dobę bez żadnych przykrych następstw. Oczywiście okulary takie muszą mieć indywidualny kształt ściśle dopasowany do oka. Powierzchnia szkła jest tak gładka, jak to tylko można osiągnąć przy obecnym

rozwoju techniki, poza tym nie dotyka ona bezpośrednio gałki, gdyż przed założeniem zapuszcza się do oka płyn, syntetyczne łzy, które to tworzą warstwę izolacyjną.

Dotychczas 80% osób używających nowych okularów w Ameryce, tak się do nich przyzwyczaiło, iż nigdy już nie zamieniłoby ich na zwyczajne, a tylko 20% ludzi specjalnie nerwowych i wrażliwych, po nieudałych próbach zrezygnowało z pięknego wyglądu na rzecz zwyczajnych szkieł, na pewno jednak nie były to gwiazdy filmowe ani inne osoby, dla których wygląd stanowi o wszystkim.

Niewidoczne okulary nie są bynajmniej najnowszym wynalazkiem. Już w roku 1827 Anglik Herschel wpadł na ten pomysł, ale dopiero 1880 zrealizował go Zeiss w Jenie. Również Niemiec Müller wynalazek udoskonalił w jakiś czas później, obecnie zaś już wiele fabryk zajmuje się ich produkcją na szerszą skalę. Niestety, cena jest dosyć wysoka, wynosi bowiem od 75—100 dolarów za parę, plus koszty związane z braniem miary z oka.

Wszakże dla ulubieńca czy ulubienica publiczności, zarabiających tysiące tygodniowo, jeżeli nawet nie dziennie, wydatek taki nic nie znaczy, a korzyść z czarodziejskich okularów jest olbrzymia. Marlena Dietrich, gdyby musiała nosić zwykłe okulary, pozostałaby na pewno przez całe życie skromną panią Marią Heleną Seiber.

Oscar.

Polskie stroje ludowe

Strój górali zakopiańskich

Strój górali zakopiańskich jest prostszy i skromniejszy od huculskiego, niemniej jednak jest bardzo piękny i efektowny.

Jak malowniczo wyglądają górale w swych białych spodniach i krótkich „cuchach" lub kożuszkach. Lud ten ma dużo fantazji w noszeniu stroju, zwłaszcza mężczyźni, w zarzuceniu „cuchy" czy w przypięciu piórka do kapelusika. Nie lubią strojów ciężkich i długich. Zapytani dlaczego nie noszą w zimie długich kożuchów, odpowiadają, że nie lubią tego „dziadostwa".



Górale mają bardzo charakterystyczny, lekki chód. Nawet starsi ludzie stąpają jak baletnicy. Stopy mają bardzo małe, nie rozdeptane jak u ludzi z nizin.

Strój męski jest następujący: Bezpośrednio na ciało zakłada się koszulę zupełnie prostą z wyłożonym kołnierzem. Kołnierz ten zapinają mosiężną, pięknie cyzelowana spinką lub zawiązują wstążką.

Bardzo charakterystyczne są spodnie. Są one białe z wojłokowego sukna i pięknie ozdobione naszyciami i haftami. Z przodu wyszyte są dwie, tak zwane „parzenice", są to ozdoby w kształcie sercowatym. „Parzenice" są granatowe z dodatkiem czerwonego, zielonego i różowego haftu.

Na bokach spodni naszyte są lampasy granatowe. Lampasy te idą wzdłuż zewnętrznej strony nóg i z jednej nogawki na drugą przechodzą w poprzek przez pośladki.

Spodnie są obcisłe i długie ,zachodzące na stopy jak kamasze. Przy kostce od strony lampasów są rozcięte, zapinane na haftkii ozdobione czerwonymi pomponami.

Na nogach nosi góral kierpce skórzane zapinane na rzemyk.

Niektórzy młodzi eleganci noszą długie buty, jest to zwyczaj, który przynoszą z wojska. W zimie górale i góralki noszą też często „kapce", to jest wysokie buty wojłokowe.

Jako odzienie wierzchnie noszą górale kożuszki lub „cuchy" albo i jedno i drugie.

Kożuszki zawsze są krótkie, trochę poniżej pasa. Przeważnie są to serdaki, bez rękawów. W zimie noszą też pod nie jeszcze flanelowe kaftany. Kożuszki są zwykle brązowe, obszyte barankiem czarnym, ozdobione aplikacją z czerwonej skóry i haftami różnobarwnymi.

„Cuchą" nazywają górale sukienną gunkę, o kroju kimonowym. Jest ona długa do połowy uda.

Cuchy robią z białego lub burego (ciemnobrązowego) wojłokowego sukna. Są one ozdobione aplikacją wzdłuż brzegów i haftami przy szyi i przy rękawach. Z lewej strony na piersi mają kieszeń.

Cuchę białą noszą górale „po janacku", to znaczy nie zakładają na rękawy, a tylko zarzucają na ramiona. Z przodu zawiązują dużą kokardę ze wstążki czerwonej, różowej lub niebieskiej; burą noszą normalnie na rękawy.

Piękny jest mały, czarny kapelusik góralski. Otacza go skórzana wstążeczka naszywana muszelkami. Młodzi chłopcy zatykają za tę opaskę piórka.

Strój góralek jest mniej oryginalny niż męski. Noszą one koszule białe, wykończone przy szyi i przy dłoniach krezami. Spódnice mają bardzo namarszczone, kwiaciaste. Noszą zwykle po kilka spódnic jedna na drugiej.

Na spódnicę zakładają duży fartuch „zapaskę", który jest prawie długości spódnicy i sięga trochę poza boki. Zapaski są koronkowe lub białe, haftowane.

Górną część ciała zakrywa gorset, pięknie haftowany i wyszywany. Na głowie noszą chustki kwiaciaste, zawiązywane przeważnie pod brodą.

Na szyi noszą po parę sznurów korali. Na wierzch zakładają krótkie serdaczki lub w zimie kożuszki z rękawami. Serdaki i kożuszki wyglądają tak samo jak męskie.

Dawniej kobiety nosiły często w zimie kożuszki tak zwne „białczeńskie", wcięte nieco w pasie i długie do połowy uda.

Na nogi zakładają kierpce, tylko nie zapinają na rzemyk, jak mężczyźni ,a przywiązują do nogi tasiemką, którą opasują dokoła kostki. Same stopy owinięte są w białe onuczki.

Strój góralski ożywia wiele aplikacji, haftów oraz haftów na aplikacji. Hafty na samym materiale robione są włóczkami, a hafty na aplikacjach przeważnie jedwabiem. Ściegi najczęściej spotykane to płaski łańcuszek, szeroki dziergany, gałązka i stebnówka. Brzegi aplikacji obszywane są przeważnie czerwoną włóczką, którą przykłada się wzdłuż brzegu i obrzuca czarną nitką na okrętkę.

Piękne są szerokie, skórzane pasy baców, czyli starszych na halach. Pasy te są wysokie jak gorsety i zapinane z przodu na szereg poprzecznych, mosiężnych, pięknie cyzelowanych klamer.

D. L.



W zwierciadle mody

TE NAJSKROMNIEJSZE

To wcale nie jest sztuka kupić drogi materiał, uszyć suknię w pierwszorzędnym magazynie i wyglądać elegancko. Nie sztuką jest również kupienie gotowej sukni w dobrym magazynie.

Ale sztuką jest kupić tani materiał, taki chociażby „woalik" po złotym z groszami za metr i uszyć sobie samej sukienkę. No i w dodatku wyglądać efektownie, szykownie i „twarzowo".

Ażeby zdobyć tę sztukę posiadania sukni za kilka złotych (dosłownie!) trzeba oczywiście umieć szyć. Kto nie umie — musi wynaleźć taniutką krawcową domową lub na mieście, której cena roboty odpowiadałaby taniości materiału. Inaczej „gra nie warta świeczki".

A trzeba przyznać, że na wsi lub na letnisku żaden materiał nie wygląda tak efektownie, jak właśnie zwyczajny kreton, czy perkalik. Drukowany w przeróżne wzory odznacza się efektowną barwą. Ładny jest zwłaszcza drukowany w duże, kwieciste wzory.

Takie suknie w bardzo jaskrawe wzory wyglądają prześlicznie na tle przyrody. Ale muszą być uszyte bardzo skromnie.

Moda dzisiejsza bardzo sprzyja tego rodzaju pomysłom. Jakże wdzięczne np. są suknie-chłopeczki! Obcisłe staniczki, bufiaste, krótkie rękawki do staniczka przyszyta suta, kloszująca krótka spódniczka. To jest typ.

Ale ten typ ma mnóstwo odmian. Np. bardzo ładnie wygląda staniczek z przodu z lekka rozchylony, zasznurowany na wstążeczkę a spod sznurowania i przy wycięciu wypełniony białą kamizeleczką z muślinu, naśladującą koszulkę.

Do chłopeczki można w ogóle nosić białą bluzeczkę z koszulowymi rękawkami lub z bufkami, o ile staniczek wycięty jest górą w formie gorsecika stylizowanego.

Bardzo efektownie wygląda taka chłopeczka nie tylko z materiału w kwiaty. Można użyć materiał w kratkę lub w groszki.

Czyż np. czerwona suknia w białe grochy, z bielą suto marszczonej koszulki-bluzki nie będzie prześliczna? A jeżeli jeszcze pani włoży do niej chusteczkę na głowę, związaną, zgodnie z modą, pod brodą, to już będzie prześlicznie, zharmonizowana z lasem, z rzeką, lub z łąką.

Ale oprócz tego stylu sukien, jest mnóstwo fasonów skromnych, które nadają się do wykonania z kretonów lub płócien. Np. suknie o staniczkach bluzkowych, przyszytych do spódniczki kloszującej lub ułożonej w fałdy. Biały wykładany kołnierzyk, kolorowy pasek i mamy estetyczną całość.

Bardzo miłe są suknie z kretonów, zapinane na guziki od góry do dołu. Są nadzwyczaj wygodne i na wsi mogą zastąpić płaszczyk plażowy, o ile pani udaje się nad wodę na plażę lub do kąpieli. O ile suknia ma mieć takie podwójne zastosowanie, trzeba na nią wybrać materiał gęsty, nieprzezroczysty.

W tej dziedzinie grubszych materiałów mamy przecież płótno lniane fabryczne i ręczne. Kolorowe i naturalne. Wszystkie nadają się na kostiumy o charakterze sportowym, t. zn. z marynarką i spódniczką prostą, ułożoną zaledwie w fałdy z przodu i z tyłu.

Z góry trzeba się zastrzec, że wszelkie fantazyjne fasony zupełnie nieodpowiednie są dla płócien. Kłócą się po prostu z charakterem materiału. Natomiast wszystko, co nosi charakter sportowy, doskonale wygląda wykonane z płótna. Np. suknie do tenisa, które można zrobić z białego płótna w kilku rodzajach. Jeden fason — to suknia bez rękawów z przodu wycięta w małe karo, z tyłu z większym dekoltem, całość utrzymująca się na kołnierzyku-szelkach. Drugi rodzaj to spódniczka szeroka, kloszowa, wszyta w gorsecik i zaopatrzona w mocne szelki z tego samego materiału. Zamiast bluzki — koszulka z cienkiego trykotu. Wreszcie trzeci rodzaj — to shorty. To znaczy sportowa bluzeczka z wykładanym kołnierzykiem i do niej przyszyte szerokie spodnie, w tak dobrze nam znanym rodzaju shortów. Nie trzeba dodawać, że te wdzięczne stroje do „białego sportu", wykonane z płótna po 2 zł metr, kosztują tak mało.

To samo zastosowanie kolorowych lnianych płócien mamy na plaży, na którą można sobie poszyć komplecik następujące:

Opalacz z niebieskiego płótna, wykończony białymi pliskami i do niego białe shorty; opalacz różowy i shorty w tym samym kolorze; opalacz biały a shorty granatowe i wiele temu podobnych kombinacyj.

Bardzo ładne są też na plażę (i ogromnie praktyczne!) płaszcze krótkie za kolana z kapturami, uszyte z kolorowego płótna, podbite całe materiałem frotté (jak rękawiczki kąpielowe). Taki płaszcz można wykończyć dwustronnie.

Płótna i grube kretony sprawiane na plażę należy wybierać w barwach mocnych lub białych. Wszelkie kolory blade lub naturalne zupełnie giną w słońcu plaży, na tle piasku i w połyskach wody. Natomiast żółte, czerwone, różowe, zielone, niebieskie i granat stanowią śliczną wesołą plamę na tym uroczym tle.

Marieta



Zasiłek połogowy

Ustawa z 1924 roku o pracy młodocianych i kobiet postanawia: „Kobieta w stanie ciąży ma prawo przerwać pracę z chwilą złożenia świadectwa lekarskiego, że spodziewać się można rozwiązania nie później niż za 6 tygodni" — i dalej: „Nie wolno zatrudniać kobiet w ciągu sześciu tygodni od dnia porodu".

Przepisy dodatkowe urealniają ustawę z 1924 roku, wprowadzając dla pracownic — przyszłych matek specjalny zasiłek, zwany zasiłkiem połogowym. Zasiłek ten wypłacany jest w okresie ośmiu tygodni, przy czym, jak zaznacza ustawa, z okresu tego co najmniej sześć tygodni winno przypadać po porodzie.

Jakie korzyści przynosi kobietom przepis o zasiłku połogowym?

Ustawa o pracy młodocianych i kobiet przewiduje, że pracodawca w okresie owych dwóch miesięcy, bezpośrednio przed i po porodzie, nie może rozwiązać stosunku pracy z pracownicą. Ustawa jednak nic nie mówi o wypłacaniu w tym czasie stałego wynagrodzenia. To też niemal stało się regułą, że kobieta, spodziewająca się dziecka, otrzymuje urlop zdrowotny, lecz urlop ten jest bezpłatny.

Owe bezpłatne urlopy najczęściej mają miejsce w rozmaitych przedsiębiorstwach prywatnych, fabrykach, wytwórniach, zatrudniających pracownice fizyczne, a więc kategorię najgorzej płatnych pracownic najemnych.

W takich warunkach — zwłaszcza, że niejednokrotnie w rodzinach robotniczych kobieta utrzymuje rodzinę — położenie jej w okresie bezpłatnego urlopu byłoby tragiczne.

Te kilka tygodni przed i po porodzie, kiedy kobieta nie tylko, że nie zarabia, ale przysparza wydatków (musi mieć specjalną opiekę, lepsze odżywianie) mogłoby zrujnować doszczętnie całą rodzinę.

I tutaj właśnie przychodzi z ratunkiem t. zw. zasiłek połogowy. Kobieta może spokojnie oczekiwać chwili rozwiązania. Jeśli nie otrzyma wynagrodzenia od pracodawcy, zastąpi je wypłacony przez Ubezpieczalnię zasiłek. Zasiłek ten wynosi 75% ostatnio pobieranego przez nią zarobku (do niedawna zasiłek połogowy wynosił 60% wynagrodzenia).

Owe 75% zarobku to jeszcze nie wszystko, czego może oczekiwać pracownica-matka od Ubezpieczalni Społecznej. Przede wszystkim więc ma zapewnioną pomoc lekarską i akuszeryjną. Jeśli posiada nieodpowiednie warunki mieszkaniowe, by poród odbył się na miejscu, może liczyć na łóżko w zakładzie położniczym.

W razie potrzeby otrzymuje też w ciągu 12 tygodni specjalny dodatek na pokarm dla noworodka. Dodatek ten jest niewielki, lecz umożliwia nierobienie oszczędności na zdrowiu dziecka, przez udostępnienie każdej matce kupna właściwej ilości i jakości mleka, czy mieszanki.

M. P.

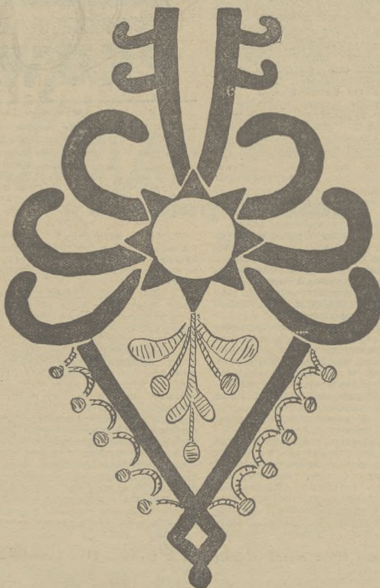
O tym i owym

INDIE — TAJEMNICZY KRAJ

Indie, kraj słynny z fanatyzmu, niesamowitych sztuk fakirów, umartwiania się jogów i przedziwnych ćwiczeń religijnych, są dla przeciętnego Europejczyka niezrozumiałe, pełne grozy i tajemniczości. Amerykanin Ripley, który w poszukiwaniu silnych wrażeń objechał niemal cały świat, opisuje w swojej książce pt. „Believe it or not" („Wierzcie, albo nie"), parę wprost nieprawdopodobnych faktów fanatyzmu religijnego Hindusów. Pewien fakir 15 lat spędził na wpatrywaniu się w słońce. Naturalnie dawno już stracił wzrok, jednakże Ripley sam widział jak codziennie o wschodzie bracia przynosili go na plac w Dasashwamedh Ghat, gdzie pozostawał aż do zachodu z oczami skierowanymi na słońce. Inny znów fakir poświęcił życie na wieczne stanie. Hindus w jednym ze świętych miast umieścił w ziemi dwa pale, między którymi powiesił rodzaj huśtawki. Jedyny odpoczynek, na który sobie pozwala, to jest lekkie oparcie rąk na wiszącej desce, ale w ten sposób, że nawet wtedy większa część ciężaru ciała spoczywa na nogach. Fanatyk ten nigdy się nie myje, ani nie goli i przedstawia widok godny pożałowania. Spotyka się również Hindusów, którzy przez całe życie trzymają ręce wzniesione do góry, tak ze zupełnie tracą władzę w tych członkach, inni chodzą z twarzą zwróconą stale ku niebu, tak że po pewnym czasie nie mogą już schylić głowy, jeszcze inni całymi latami wiszą przyczepieni do gałęzi drzew za nogi, a w ogóle pomysłowość w zadawaniu sobie tortur jest w Indiach wprost niebywała. Prawdziwi fakirzy dochodzą z czasem do takiej władzy nad swym ciałem, że cyrkowe sztuki fakirów „europejskich", popisujących się spaniem na gwoździach lub parogodzinnym przebywaniem pod ziemią, nie są wcale takie zdumiewające.

NIE BĘDZIE JUŻ „LUDZI W BIELI"

„Ludzie w bieli" to przydomek który zyskali sobie lekarze, a zwłaszcza chirurdzy, występujący w czasie operacji od stóp do głów z białym stroju. Nazwa ta spopularyzowała się dzięki sztuce noszącej właśnie tytuł „Ludzie w bieli". Był też według tej sztuki nakręcony film z Clarckiem Gablem w roli głównej. Otóż obecnie „ludzie w bieli" przeistoczą się prawdopodobnie w „ludzi w zieleni". W szpitalu św. Tomasza w Londynie już obecnie stosuje się dla chirurgów, asystentów i sióstr pomagających w czasie operacyj fartuchy, nakrycia głowy, maski i rękawiczki z gumy o kolorze zielonym. Powód tej zmiany jest bardzo prosty. Sala operacyjna posiada niebywale silne oświetlenie, a biel wokoło odbijała promienie zbyt intensywnie, co męczyło oczy operujących, nie pozwalając im po pewnym czasie dobrze widzieć. Seledynowa zieleń jest dla wzroku przyjemniejsza i mniej męcząca, to też prawdopodobnie wkrótce i inne szpitale pójdą za przykładem londyńskiego, porzucając tradycyjny biały strój.



Parzenica z góralskich spodni.

MÓWIĄCY PORTRET I ZIELONE SŁONIE

Amerykański nabab Frank H. Hill, nie wiedząc widocznie co robić z pieniędzmi, postanowił zużyć je na zadziwienie swych, prawdopodobnie dosyć częstych gości. W tym celu założył w jednym z pokoi skomplikowaną instalację elektryczną uruchamiającą przeróżne pomysłowe kawały. A więc w chwili przechodzenia przez próg automatyczny gramofon recytuje powitalną formułkę, również portrety umieszczone na ścianach mają zwyczaj przemawiania do gościa miłymi słowy. Po wypiciu paru mocnych cocktaili gość widzi ze zdziwieniem, iż spoza baru wyłaniają się zielone słonie, czerwone krowy i niebieskie krokodyle (oczywiście sztuczne, poruszane elektrycznością), i otaczają go w około. Gdy zaś mr Hill ma już dosyć zabawy, w całym domu zapalają się czerwone, ostrzegawcze sygnały, dając znak, iż najwyższy czas iść spać, przy czym megafony życzą wszystkim dobrej nocy.

PRAWDZIWA MIŁOŚĆ

Henriette Duchess of Malborough nie mogła się w żaden sposób pogodzić ze śmiercią swego kochanka Williama Congreve. Kazała więc wykonać z wosku jego postać naturalnej wielkości i ubrała ją w szaty zmarłego. Tę woskową figurę sadzała naprzeciwko siebie przy stole i potrafiła godzinami do niej przemawiać. Z czasem uwierzyła widocznie, że lalka jest prawdziwym Congrevem, bo zaczęła wzywać lekarza, każąc mu ją badać w regularnych odstępach czasu i wydawać biuletyny o jej zdrowiu. Lekarz, obawiając się widocznie książęcego gniewu, zamiast zbadać samą Henriettę i zalecić jej kurację na nerwy, spełniał wiernie rozkazy i oczywiście woskowy kochanek przeżył znacznie tak oddaną sobie przyjaciółkę.

MELONY BEZ PESTEK

Amatorzy melonów, a na pewno takich nie brak, przyjmą z radością wiadomość, że dzięki zastosowaniu chemicznych procesów w czasie kwitnienia, udało się pewnemu Japończykowi o pięknie brzmiącym nazwisku Cheong Yin Wong, studiującemu na jednym z uniwersytetów amerykańskich, uzyskać owoce zarówno melonów, jak i ich krewnych arbuzów, zupełnie pozbawione pestek. Do tej pory trzeba było z melona usuwać niemal cały środek, a spożywanie arbuza polegało na bezustannym pluciu, tak był naszpikowany pestkami, obecnie, jeśli jeszcze nie my, to w każdym razie mieszkańcy U.S.A. będą mieli pod tym względem życie bardzo ułatwione.

Wieś chińska

(Dokończenie).

W każdej wsi chińskiej znajduje się „ca-hus-pu", czyli sklepik z towarami mieszanymi. Musi on mieć na składzie wszystko, począwszy od rzeczy codziennego użytku, skończywszy na przedmiotach bardziej luksusowych, na sprzedanie których musi nieraz czekać długie lata. Jeżeli sklep taki jest mały, wioskowy kupiec chiński otwiera go tylko w miarę potrzeby, a zarobku szuka gdzie indziej, jeśli w sklepie ruch jest większy, pozwalający na trzymanie pomocnika ,sam kupiec, prowadząc intensywny handel ze wsią, musi być w nieustannym ruchu. Właściciela „ca-huo-pu" przeważnie nie ma w domu, jeździ on bowiem bezustannie po okolicznych jarmarkach i targach. Taki wyjazd na targ jest bardzo męczący i uciążliwy. Aby zdążyć na czas musi kupiec wstawać przed świtem, lub, jeśli jest dalej, nawet w nocy; musi starannie zapakować towary, sporządzić ich dokładny spis, naładować na wóz i jechać bardzo złymi drogami nieraz w ulewnym deszczu lub skwarze upałów. Przybywszy na miejsce kupiec przeważnie nie ma żadnego schronienia, lecz rozbija swój kram na placyku, od którego płaci właścicielowi wygórowaną sumę. Przez cały dzień ciężko napracuje się, sprzedając swój towar, gdyż konkurencja jest zwykle duża, a kupujący targują się „do ostatniej kropli krwi" i nieraz nawet zabierają towar, nie myśląc za niego zapłacić. Nad wieczorem, gdy ludzie zaczynają się rozchodzić, kupiec znów pakuje swój towar i wraca do domu. Ale, wróciwszy nawet późną nocą, nie może odpocząć: musi zrobić rachunek i sprawdzić towar według spisu. Po tym obliczeniu, następuje mozolne nawlekanie na sznurki niezliczonych drobnych monetek z dziurką w środku. Podobnie jak u nas robi się rulony z bilonu, tak tam nawleka się drobną monetę na sznurek, po 1000 i 500 sztuk.

Życie pomocników „ca-huo-pu" jest niesłychanie ciężkie i nie zezwala ani na chwilę wytchnienia. Buchalteria chińska jest tak dokładna, że wymaga prowadzenia naraz czternastu ksiąg. W nocy nawet pomocnicy sklepowi nie mogą iść spać, gdyż właściciele sklepów wymagają od nich, by przeliczali drobne monety nawleczone na sznurki i wyszukiwali wśród nich sztuki bardziej wartościowe. Sklepikarze wioskowi znakomicie operują kredytem a poważnym źródłem ich dochodu jest szeroko uprawiana lichwa.

Chińczycy, zarówno zamieszkujący miasta jak i wsie, namiętnie lubią teatr, który dzisiaj przestał już być cenzorem moralności, a służy przede wszystkim jako miejsce rozrywki dla szerokich mas. Przedstawienia w teatrze chińskim ciągną się przez wiele godzin, a nieraz i przez kilka dni i najwytrwalszy Europejczyk nie byłby w stanie wysłuchać takiej sztuki do końca. Dialekt używany na scenie jest niepodobny do codziennego języka, aktorzy deklamują piskliwie i monotonnie. Aktów zaś w sztuce nie ma, tylko nieskończona liczba luźnych scen, a orkiestra ma zupełną autonomię i gra co uważa ze stosowne i kiedy się jej podoba. Prócz tego teatr chiński charakteryzuje nieustanny gwar i zamieszanie, co łatwo zrozumieć. Wiedząc, że przeciętna trupa teatralna liczy sto osób pobierających gażę i utrzymanie, a prócz tego statystów, praktykantów, dzieci, służbę, kucharzy itd. Wyjąwszy kilka większych miast, w Chinach nie ma teatrów w naszym znaczeniu, to jest gmachów teatralnych pod dachem z miejscami dla publiczności. Teatry są przeważnie wędrowne i występują na scenach improwizowanych, podczas gdy publiczność siedzi na ławach pod gołym niebem. Często zdarza się, że nawet ław nie ma i widzowie stoją. Dekoracje i kostiumy są przeważnie bardzo ładne, choć proste i prymitywne. Zresztą aktorzy nie robią z widzami wielkich ceregeli. Jeśli na scenie czego brak, mówią słuchaczom, by uzupełnili to własną fantazją. Zapowiadają na przykład: „Król na białym rumaku i, choć rumaka wcale nie ma, wszyscy go sobie wyobrażają.

Wsie chińskie mają często własne trupy teatralne. Jest to przeważnie przedsiębiorstwo jakiegoś bogacza, który organizując teatr, dobrze inwestuje swe pieniądze i sporo na tym zarobi. Gmina sprowadza do wsi teatr, gdy nastanie czas, że na wsi nie ma pilnej roboty, gdy zebrawszy trochę pieniędzy, potrzebnych na opłacenie teatru, choc chce nimi zarobić, lub też by podziękować jakiemuś bożkowi, za urodzaj, szczęśliwe żniwa lub deszcz w porę itp. Jeżeli w jakiejś wsi pojawi się trupa teatralna, cała okolica wpada w podniecenie. W szkołach są ogłoszone na cały okres wakacje a do wsi zjeżdżają z okolicy całe rodziny nie tylko bliskich krewnych ale nieraz nawet zupełnie nieznanych powinowatych. A te gromady ludzi wiodą z sobą znów całe masy krewnych wraz z czeredami dzieci. W takim czasie Chińczyk nie może im odmówić gościny, choć wypierają go z jego domostwa, domagają się wciąż czegoś nowego i lepszego, a niejednokrotnie zniszczą go zupełnie. „Hodie mihi cras tibi" — dziś mnie jutro tobie. Wie, że gdy do wsi, którą zamieszkują jego krewni zjedzie teatr, zrewanżuje się im tym samym, a obecność teatru usprawiedliwia wszystko.

Teatr chiński lekki i żywy, daleki już od tragedii i dramatu, a mający na oku tylko karmienie mas i łatwe powodzenie, stanowi w Chinach potężną siłę propagandystyczną. Łatwymi kupletami trafia do duszy ludu i rozpłomienia je tak jak tego nie zdołałyby uczynić ani pisma polityczne, ani książki. W czasie konfliktów politycznych, podczas przedstawień teatralnych, często wybuchają bójki, które przechodzą czasem w poważne rozruchy i demonstracje. I nawet dzisiaj, gdy Chiny wciąż muszą bronić swych granic, praw i swego dobra, teatr używany jest jako najpopularniejsze i najpewniejsze źródło wiadomości politycznych, dodając odwagi ludności i zachęcając do wytrwania i męstwa.

I. Grz.

Przez ofiarność społeczeństwa wzrasta potęga Polski na morzu

Przez grosz, ofiarowany na F.O.M. — zyskasz tysiące



Serwetka opalowa haftowana ściegiem dzierganym. Tło ciemne zostaje usunięte, tak że skrzydła stanowią rodzaj zębów.

Kosmetyka na wycieczkach

Gdy nadchodzi lato, słoneczne, upalne lato, zapach kwitnących ogrodów i łąk wywabia nas z murów dusznych miast na szerokie wolne przestrzenie, gdzie można pełną piersią zaczerpnąć upajających woni.

Spieszymy poza miasto bodaj na dzień, na dwa, czasem na kilka, wygodnie, „na leniuszka" — autem, koleją czy statkiem, albo po sportowemu: rowerem, kajakiem, żaglówką, które, prócz pięknych widoków, dają nam jeszcze rozkosz wyładowania energii sprawnych mięśni.

Wyrywamy się na swobodę, zostawiając za sobą dzień powszedni, przepełniony chaosem prac, zajęć i kłopotów, zapominamy o wszystkim, aby przez ten krótki czas cieszyć się życiem bez żadnych zastrzeżeń.

Ale — o jednym musimy pamiętać: aby wycieczka taka na samopoczucie fizyczne tak, jak i na psychiczne, wpłynęła dodatnio, a nie ujemnie.

We wszelkiego rodzaju podróżach na wpływy zmienionych warunków zewnętrznych narażona jest przede wszystkim skóra, a z jej różnych odcinków głównie twarz, dlatego w walizeczce podróżującej kobiety musi się znaleźć miejsce na maleńką apteczkę kosmetyczno-leczniczą.

Zaopatrzenie tej apteczki uzależniamy od czasu trwania i rodzaju podróży. Chcąc paniom ułatwić dobór środków, omówię dziś szczegółowo sposób pielęgnacji cery podczas wycieczek.

Podróż koleją trwa zazwyczaj krótko: kilka lub kilkanaście godzin i jest traktowana raczej jako nieunikniony sposób przenoszenia się z miejsca na miejsce, a nie jako przyjemność sama w sobie. Podczas podróży koleją kobieta częstokroć się nudzi, nawet w towarzystwie jakoś się ten czas dłuży — i w braku lepszego zajęcia „poprawia urodę": pudruje co chwila nosek, przeciąga pomadką po wargach, od czasu do czasu dla odświeżenia przeciera twarz wodą kolońską. W wagonie osiada na twarzy naszej mnóstwo kurzu i różnych pyłków, więc przemywanie jej jest nawet wskazane, ale nie wodą kolońską, bo zawarty w niej alkohol i olejki eteryczne silniej drażnią skórę, a suchą jeszcze bardziej wysuszają. Częste pudrowanie zaś nie jest niczym innym, jak przybijaniem znajdującego się na skórze pyłu kilkoma warstwami, na przemian z pudrem.

Skutkiem takiego postępowania jest najczęściej silne podrażnienie skóry, objawiające się czerwonymi plamkami i swędzącą podskórną wysypką pokrzywkową.

Chcąc tego uniknąć, Pani przed podróżą powinna dokładnie umyć twarz i przetrzeć ją płynem dezynfekcyjnym dobranym do gatunku skóry, a po osuszeniu dość obficie zapudrować, żeby puder stanowił warstwę ochronną dla cery, na której kurz nie będzie już osiadał bezpośrednio. Jeżeli przebywamy w wagonie kilkanaście godzin i zachodzi konieczność umycia twarzy, robimy to za pomocą watki zwilżonej w specjalnym łagodnym mleczku, ale dobrze zmywającym. Dopiero tak oczyszczoną skórę można ponownie zapudrować.

Po podróży nie trzeba zaraz myć twarzy wodą i mydłem, ale zetrzeć kurz i brud kremem z gatunku zmywaczy, czy olejkiem migdałowym, po kwadransie przemyć mleczkiem, osuszyć i zapudrować.

W samochodzie, szczególniej otwartym, działa na skórę szybki pęd powietrza, który wprost wtłacza w nią drobniki kurzu, drażni silnie oczy.

Dlatego ubierając się do samochodu, Pani zrobi najlepiej, jeżeli założy specjalne okulary, a twarz i włosy przesłoni leciutkim welonem.

Nieubłagany kurz jednak wciska się pod wszelkie zasłony, a wiatr wysusza skórę, więc po przyjeździe na miejsce smarujemy całą twarz na pół godziny oliwą lub coldkremem woskowo-oliwnym, a po upływie tego czasu zmywamy leciutko za pomocą watki wodą letnią pół na pół z mlekiem, lub specjalnym lotion. Usta i nos dobrze jest przepłukać słoną wodą, w kieliszku zrobić kąpiel oczu w lekkim roztworze kwasu bornego (łyżeczka na szklankę wody).

O ile w aucie jesteśmy ze względu na brak ruchu i chłodny wiatr całkowicie ubrane, o tyle rower, wymagający dużego wysiłku fizycznego, pozwala nam się trochę rozebrać. Krótkie skarpetki, spódniczka-spodnie i koszulowa bluzka z krótkim rękawem, a więc odsłonięte łydki i ramiona wystawione na działanie wiatru i słońca. Nie będę tu powtarzać tego, co już niejednokrotnie poruszałam w specjalnych artykułach o opalaniu, wspomnę tylko, że, o ile jedziemy dłuższy czas w jednym kierunku i tylko pewien odcinek skóry jest naświetlany, lepiej się z tej strony zasłonić, aby nie opalić się w łatki. Na głowę koniecznie włożyć czapeczkę w rodzaju cyklistówki z dużym daszkiem ocieniającym twarz i oczy, dobrze jest też białą materią przykryć kark, aby uchronić się od przegrzania i bólu głowy. Konieczne są także ciemne okulary.

Zarówno w aucie, jak na rowerze dla ochrony przed kurzem i wiatrem twarz powinna być pokryta pod puder specjalnym kremem na bazie chłodzącej, ale nie odżywczej, a izolującej, który, sam nie wsiąkając w skórę, stanowiłby wraz z pudrem warstwę ochronną, nie dopuszczającą do wnikania brudu w pory skóry. Aby uniknąć pierzchnięcia warg, trzeba smarować je tłustą, białą pomadką lub coldkremem.

Po takiej podróży w aucie, pociągu czy na rowerze, skóra jest napięta, czasem podrażniona, pali. Dobrze jest wtedy dla odprężenia położyć maseczkę: żółtkową przy skórze suchej, owocową przy normalnej lub tłustej. W razie palenia skóry można robić okłady na płatkach płótna z mleka zsiadłego lub mocnej herbaty, względnie z białka jajka.

Na statku spacerowym wprawdzie jest możność opalenia się, ale z pewnych względów lepiej jej unikać. Na takiej wycieczce chcemy być zazwyczaj „wykończone", a nie można przecież opalać twarzy umalowanej, przy tym powstaje też kwestia niemożności swobodnego ustawienia się do słońca tak, aby cała skóra była równomiernie naświetlana. Lepiej więc ramiona okrywać lekkim płaszczykiem (może być króciutkie bolerko) — głowę i twarz osłonić kolorową parasolką lub dużym, ale przewiewnym kapeluszem. Pod puder dajemy wtedy krem światłochronny, o jakim już niejednokrotnie wspominałam.

Na kajaku możemy się zachowywać mniej więcej tak, jak na plaży: siedzimy w kostiumie kąpielowym, ciało natłuszczone olejkiem orzechowym czy oliwą, twarz — kremem dobranym do gatunku skóry.

Przy tym sporcie należy być jednak bardzo ostrożnym, szczególniej podczas pierwszych wyjazdów; lustrzana powierzchnia wody odbija promienie słoneczne i dlatego na wodzie słońce „chwyta" skórę bardzo szybko. Przy tym fizyczna praca wiosłowania powoduje podniesienie temperatury całego ciała i pocenie się, a wiatr i słońce natychmiast wypijają wilgoć z powierzchni skóry. Skutkiem tego po kilku godzinach bywa często nadzwyczaj silne porażenie słońcem, stanowiące wprost niebezpieczeństwo życia. O ile więc mamy dłuższy czas przebywać na kajaku w pełnym świetle słonecznym, to po krótkim plażowaniu trzeba nałożyć lekki — biały

lub czerwony płaszczyk, a na twarz zrobić maseczkę z tego samego koloru gazy. Nie dajmy się zwieść tym, że nie czujemy palenia skóry: chłodzi nas wiatr i bliskość wody, a objawy oparzenia słońcem występują dopiero po kilku godzinach.

To samo zupełnie można powiedzieć o wycieczkach żaglówką.

Skoro jednak zdarzy nam się przykry wypadek oparzenia skóry słońcem, należy ją natychmiast ratować. W wypadkach poważniejszych udać się do lekarza, gdyby zaś to było niemożliwe, zastosować okłady z mieszaniny oleju lnianego z wodą wapienną, względnie z białka jajka; okłady należy zmieniać co 1—2 godziny, a po ich zdjęciu zupełnym pudrować skórę mąką kartoflaną lub ryżową, która ma działanie chłodzące. Można też zastosować maść tranową, która używana jest w medycynie do leczenia oparzeń 1-go i 2-go stopnia. Miejsc poparzonych aż do zupełnego wygojenia nie zwilżać wcale wodą.

Przy malutkich zbąbleniach na plecach czy ramionach, można te miejsca przemywać 2-procentową wódką taninową i przysypywać proszkiem „dermatol". Nigdy żadnych bąbelków nie przekłuwać, ani nie wyciskać, gdyż narażamy się wówczas na niebezpieczeństwo zanieczyszczenia powstałej ranki.

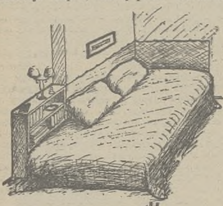
Poza olejem lnianym i wodą wapienną w apteczce wycieczkowo-sportowej nieodzownym środkiem jest wazelina borna, maść cynkowa, spirytus salicylowy, wata i gaza sterylizowana, bandaż; — to środki lecznicze. Ze środków kosmetycznych: olejek orzechowy, krem światłochronny czy izolacyjny pod puder, olejek migdałowy do zmywania twarzy i płyn-mleczko odświeżająco-dezynfekcyjne.

Pani, która do wycieczki się tak przygotowuje, wróci z niej zadowolona, odświeżona fizycznie i duchowo, a więc — ładniejsza niż przed wyjazdem.

Helena Brzezińska
Kierowniczka Działu Kosmetycznego w Instytucie Kosmetyczno-Lekarskim IZIS w Warszawie.

Półki, półeczki...

W naszych warunkach materialnych ogromną rolę odgrywają tanie i proste środki za pomocą których możemy osiągnąć maksimum efektu, gdy chodzi o wygodę, wdzięk i estetykę wnętrza. Dawno już zerwaliśmy z przesądem, głoszącym, że na to, by mieć mieszkanie ładnie urządzone musi się wydać dużo pieniędzy. Wiemy, że niektóre z wnętrz, urządzonych dosłownie za grosze, biją pod względem smaku wspaniałe i kosztowne wnętrza — gust i wdzięk należą do tych rzeczy, których sprzedać, ani kupić się nie da. Do prostych i tanich środków, jakimi operuje dziś z wielkim powodzeniem dekoracja wnętrz, należą półki. Od kilku



lat spotykamy je w różnych modyfikacjach i rodzajach w każdym niemal wnętrzu, od najskromniejszych, do najbardziej wyszukanych. Cieszą się ogromnym powodzeniem i dziś stanowią już za granicą czynnik nieodłączny prawie w nowoczesnym urządzeniu domu.

Moda półek wypływa z kilku przyczyn. Człowiek nowoczesny dąży do upraszczania wszystkiego. Chce mieć każdą rzecz pod ręką, nie lubi fatygować się otwieraniem szafek i wyciąganiem szuflad, półka stanowi dla niego najprostsze rozwiązanie problemu „podręczności" różnych przedmiotów. Poza tym, mieszkania nowoczesne są małe i wymagają oszczędności miejsca. Półka dostosowana w kształcie i wymiarach do pokoju, w jakim ma stanąć, wliczając w to wszelkie cele praktyczne i estetyczne, jakim ma służyć, daje optimum wykorzystania przestrzeni w sposób celowy i efektowny, wszelkie jej wymiary bowiem, jak również i kształt można w sposób znakomity dostosować do potrzeb w danym wypadku. W przeciwnym razie, wówczas, gdy mamy do czynienia nie z mieszkaniem nowoczesnym, ale starodawnym, o charakterze niewspółczesnym i wyglądzie nie odpowiadającym dzisiejszym wymaganiom, półka w sposób doskonały przychodzi nam z pomocą, gdy chcemy mieszkanie unowocześnić, ożywić i nadać mu indywidualny charakter.

Z punktu widzenia teoretycznego moda półek wypływa dziś z głębszych tendencji architektury wnętrz, dążących do łączenia konstrukcji architektonicznej z koncepcją całości umeblowania i opracowaniem poszczególnych mebli. Półka stanowi pewnego rodzaju przejście między fragmentami architektonicznymi, a umeblowaniem. Nierzadko wyzyskuje framugi i gzymsy i wszelkiego rodzaju indywidualne właściwości ścian pokoju wypełniając luki, przedłużając występy, a w tej roli wiąże się tak ściśle z konstrukcją architektoniczną, że trudno niemal nazwać ją indywidualnym „meblem". Kiedy indziej odcina w dużym pokoju jakiś fragment, stanowiąc coś, jak gdyby pobieżny szkic ścianki, mającej zakreślać odgraniczenia tej części pokoju od reszty, a co za tym idzie jej charakter „meblowy" również nie jest tutaj czysty.

To przyjście do głosu półki wiąże się ściśle z „odrodzeniem" jej kształtów. Dawna półka — tak zwana „etażerka" — chwiejna i anemiczna, wsparta na bocianich nóżkach, przekształciła się w zdrowy, zwięzły mebel pomyślany celowo i praktycznie, rozciągalny w wymiarach długości, szerokości i wysokości, zależnie od celu, jakiemu ma służyć. Spotykamy półki długie, a niskie, wąskie i wysokie, schodkowane, częściowo zamykane, lub zasunięte zasłonką, okrągłe, kwadratowe, prostokątne i tak dalej. Materiał ten nie jest jednolity. Drzewo politurowane, lub tylko zapuszczane, jasne i ciemne, odrobione prosto, lub dostosowane nawet do stylowych mebli, bakelit w połączeniu z metalem, szkło z metalem, fornir, lakier, co kto chce.

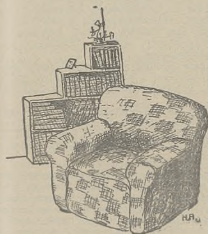
Przejdźmy do praktyki. Wielokrotnie zdarza się nam, że w mieszkaniu jakie zajmujemy, ściany nie są równe — wykazują załamania, framugi, występy, które wybitnie utrudniają nam rozstawienie mebli. Na rys. 1 widzimy na przykład tapczan stojący przy ścianie, która w tym miejscu tworzy uskok. W warunkach normalnych, bez posłużenia się w tym wypadku półką, ustawienie przy ścianie tapczana byłoby niemożliwym ze względów estetycznych, gdyż poza tapczanem powstałby pusty, brzydki kąt. Tymczasem półka radzi na to znakomicie. Każemy ją zrobić w wymiarach odpowiadających zagłębieniu ściany, które ma wypełnić, w wysokości normalnego stolika podręcznego. Nóżki od strony tylnej muszą mieć małe wycięcie, takie, by półka przylegała wprost do ściany, niezależnie od przeszkód ze strony listwy. To samo musi się uwzględnić, jeśli chodzi o nóżki przy boku krótszym półki, przystającym do krótszego fragmentu zagłębienia. Aby zapobiec brudzeniu się ściany nad tapczanem, wieszamy nad nim wokoło kawałek ładnego samodziału, pamiętając jednak o tym, że gdybyśmy go zawiesili wyżej, ponad linią półki, utworzyłby się niepożądany „ząb", któryby popsuł linię kącika w całości. Samodział prowadzimy więc dokładnie wzdłuż linii górnej granicy półki. Poduszki służące do opierania się przy siedzeniu nie mogą być oczywiście oparte na książkach, które znajdują się na póleczce w tym wypadku. Wobec tego przeznaczamy do siedzenia tylko tę część tapczana, która jako oparcie ma ścianę. Poduszki są dobrze wypchane, obciągnięte samodziałem, który jednak nie będzie w kolorze narzuty, ani makatki. Te trzy tkaniny możemy zestawić tutaj w dowolnej kombinacji np. koloru beige z brązem i rdzawym każdy z tych kolorów musi być delikatny, nie krzyczący.

Na drugim rysunku widzimy sztucznie utworzoną wnękę w pokoju bibliotecznym. Bynajmniej nie musi to znaczyć, by cały pokój miał być obstawiony wokoło półkami. Wystarczy, że półki znajdują się przy



jednej ścianie i że blisko nich chcemy mieć kącik do spokojnego czytania. Półki sięgają pod sam sufit. Po jednej stronie znajdują się czasopisma, po drugiej książki. Ponieważ na półkach ustawione są książki w dwóch kierunkach — te, które znajdują się od strony okna stoją propstopadle do reszty ,przeto od frontu widać okładkę ostatniej książki w każdym rzędzie, w tym miejscu może być ewentualnie wewnętrzna ścianka. Firanki są w kolorze bladoniebieskim, na ławce ciemnoniebieski materacyk leżący luźno, oraz poduszka deseniowa z kolorem niebieskim. Całość ma ogromnie dużo wdzięku.

Trzeci rysunek przedstawia półeczkę ustawioną w rogu pokoju, jako sprzęt pomocniczy przy fotelu wypoczynkowym, stanowiąc razem z nim miły kącik. Półeczka jest nierówna, schodkowana, co stanowi w zarysie pewnego rodzaju pendent do fotela. Fotel obity kretonem w kratę beige z brązowym, półeczka lakierowana na kolor beige.



Jak zapewne Czytelniczki zauważyły na załączonych rysunkach, półki dzisiejsze nie mają żadnych narzuconych reguł co do odstępu półeczek. Oczywiście, półki najwyższe powinny być zawsze na dole, poza tym jednak odstępy reguluje się w zależności od potrzeby. Tam gdzie przybywa dużo książek, i gdzie zależy na swobodzie w operowaniu półką w rozmaitych sposobach ustawienia, w związku z czym powinny się zmieniać jej wymiary można, tak jak to się obecnie dość szeroko stosuje, wykonywać każdą kondygnację półki jako osobną całość, zupełnie odrębną. Np. w wypadku półki na ostatnim rysunku, każdy ze „schodków" byłby zdejmowany, można by było je osobno ustawiać. Zyskuje się przez to możność dodawania po jednej kondygnacji gdy przybywają nowe książki, lub rozstawienia półek w innej kombinacji, gdy się zmieni mieszkanie.

Wydatki związane z wprowadzeniem półek są związane ściśle z kwestią czy mieszkanie przez nas zajmowane jest naszą własnością, lub też z różnych względów wiemy, że będziemy je długo zajmować, czy też musimy je traktować jako pomieszczenie czasowe. W pierwszym wypadku można kombinować półki ściśle związane z tym właśnie, a nie innym mieszkaniem (rys. 2), przeznaczając na to nawet większe sumy, W drugim musimy pamiętać o tym, że półka przez nas wprowadzona musi w przyszłości stanąć w innym mieszkaniu i odpowiednio do tego powinna być łatwa do przeniesienia i innego ustawienia. Tam, gdzie zamierzamy mieszkać długo, możliwe są liczne, bardzo efektowne i miłe kombinacje z półkami układanymi na stałe. Weźmy na przykład wypadek, gdy dwa pokoje graniczące ze sobą mają drzwi, które chcielibyśmy skasować. Jeżeli framuga drzwi jest głęboka, możemy wyjąwszy futrynę wprawić w utworzoną tak wnękę półki, na których książki będą stały w dwóch szeregach, zwrócone grzbietami w dwie strony. Jeżeli framuga jest płytsza, możemy z jednej strony zawiesić ją kilimem, czy jakąś tkaniną, z drugiej umieścić książki. Gdyby mieszkanie, w którym chcemy przeprowadzić taką kombinację było przez nas zajmowane czasowo, wkład taki nie opłaciłby się.

Jeśli chodzi o kompozycję półek, jest tu ogromne pole do popisu dla Pań pomysłowych i zręcznych, co do ceny zaś, wydatek może być minimalny — półka z miękkiego drzewa, które pokryje się lakierem, może kosztować kilka złotych, polakierować ją może Pani przecież sama. W pokoju dziecinnym, można z wielkim powodzeniem wprowadzić półki kolorowe — niebieskie, koralowe, zielone, będzie to b. tanie i ogromnie efektowne, a przy tym praktyczne. W pokojach mieszkalnych dla dorosłych, można za pomocą półek uzyskać przemiłe efekty, podnieść przytulność wnętrza i wrażenie pewnej swobody i nieszablonowości w urządzeniu. Trzeba tylko odrobiny pomysłowości, no i odwagi, bo bądź co bądź na naszym terenie jest to sprzęt nowy i jeszcze niezbanalizowany w popularnym użytku. *Halina Adwentowska*

Kalendarzyk zielarski

Jakie zioła zbieramy w lipcu

Mięta pieprzowa (Mentha piperita). Istnieje kilka gatunków mięty, uprawia się jednak na większą skalę przeważnie miętę pieprzową. Jest to jeden z najwięcej używanych artykułów leczniczych, mający w handlu stały pokup.

W największych ilościach uprawia się miętę w Anglii, Francji, Niemczech, Japonii i Stanach Zjednoczonych. Z liści i ziela mięty wyrabia się olejek miętowy, a z niego mentol. Świeże liście mięty zawierają ½% olejku, suszone — 1%. Olejek zawiera około 50% mentolu.

Najlepszy olejek wyrabiany jest w Anglii w miejscowości Mitsham pod Londynem.

Do zbioru mięty przystępuje się przed jej zakwitnięciem, zwykle w połowie lipca. Ścina się rośliny kosą, lub sierpem na wysokości kilku cm nad ziemią. Z dolnych pączków, które pozostały, szybko odrastają potem nowe pędy. Osmykuje się potem liście ze ściętych łodyg, a górne ich części wraz z liśćmi suszy się jako odrębną całość. W jednym dniu należy ściąć tyle tylko łodyg u ilu zdąży się następnie oberwać listki.

Do destylacji olejków używa się zazwyczaj świeżych łodyg z liśćmi. Suszyć miętę należy w temperaturze nie wyższej jak 30°C, aby nie ulotnił się olejek aromatyczny.

Przy dobrze utrzymanej plantacji są najmniej dwa zbiory w ciągu roku, które dają średnio 6 kg suchych liści ze 100 m². Dłużej jak dwa lata nie opłaci się plantacji z miętą trzymać, gdyż plony maleją, a liście stają się mniej intensywne.

Po wysuszeniu liści są bardzo kruche, przy wysyłce więc na dalsze odległości należy je pakować do skrzyni a nie do worków. Olejek miętowy ma ogromne zastosowanie w lecznictwie, w kosmetyce i w cukiernictwie. Posiada silny aromat, początkowo działa piekąco, potem zaś chłodząco przez dłuższy czas.

Lawenda (Lavendula officinalis). Podkrzew dochodzący do ½ metra wysokości, rośnie dziko w Europie południowej i w Afryce, u nas hodowany tylko z uprawy.

W ciągu lipca w rannych godzinach, po obeschnięciu rosy zbiera się tylko same nierozwinięte kwiaty, lub z wierzchołkami gałązek. Suszy się w cieniu w miejscu przewiewnym, przechowywać należy potem w naczyniach zamkniętych.

Kwiaty lawendy służą do destylacji olejku. Lawenda jest artykułem leczniczym i przemysłowym, używanym w kosmetyce i perfumerii, do wyrobu kadzideł itd.

Olejek lawendowy brany do wewnątrz działa podniecająco i pobudzająco na nerwy . Zażywany bywa przeciw bólom i zawrotom głowy, przy wymiotach, przeciw brakowi apetytu itp.; nacierania olejkiem lawendowym stosuje się przy reumatyzmie.

Rozmaryn (Rosmarinus officinalis). Roślina południowa, nie znosząca chłodów, u nas uprawia się ją często jako roślinę doniczkową i ozdobną. Posiada przenikliwy zapach, przypominający kamforę. Używane są kwiaty rozmarynu, zbierane wiosną podczas kwitnienia, oraz liście, które należy zbierać w lipcu do sierpnia. Nie wolno jest tylko zbierać liści z tych roślin, które są zostawione na nasiona.

Olejek rozmarynowy głównie produkowany jest z liści, używa się go wewnętrznie na dolegliwości żołądkowe i zewnętrznie do nacierania przy porażeniach nerwów i ścięgien.

Babka lancetowata (Plantago lanceolata). W ciągu całego lata można zbierać

liście babki. Babka występuje u nas powszechnie przy drogach, na łąkach, pastwiskach, miedzach itp. Liście ma dość szerokie, zebrane przy ziemi w różyczkę, kwiaty w kształcie kłosów.

Zbiera się liście, które potem na nowo szybko odrastają. Suszy się je w miejscach dobrze przewiewnych, gdyż łatwo mogą czernieć. Odwaru z liści babki używa się przy wszelkich chorobach dróg oddechowych. Sok ze świeżych liści pogniecionych przykłada się do ranek w stanie zapalnym, lub po ukąszeniu owadów, działanie jest wybitnie gojące.

Nastój z liści jest doskonałym środkiem do płukania ust i gardła, oraz do mycia głowy przeciw łupieżowi.

Zupełnie młode listki używane są na sałatę, specjalnie w Rumunii. Nasiona babki stanowią pożądany pokarm dla ptaków.

Nogietek lekarski (Calendula officinalis). Pospolicie hodowane kwiatki nogietka po ogródkach wiejskich posiadają zastosowanie w lecznictwie. Do tych celów nadają się tylko kwiaty pełne, o barwie pomarańczowej, lub płomienno-czerwonej. Nogietki rozpoczynają kwitnienie zwykle w końcu czerwca, zależy to zresztą od pory wysiewu, siane cokolwiek później kwitną w końcu lata aż do jesieni. Zbierając kwiaty nogietka, należy wyskubywać same tylko płatki, t. zw. kwiaty języczkowe, kwiatki rurkowe, będące pośrodku koszyczka kwiatowego są nieprzydatne.

Wyskubywanie płatków można robić na pniu, t. zn. z rosnących, nieściętych kwiatów, lub po ścięciu poszczególnych główek kwiatowych. Sposób pierwszy jest tańszy i lepiej się kalkuluje. Zbioru dokonywa się stopniowo, co kilka dni w miarę zakwitania poszczególnych kwiatów.

Napar z kwiatów nogietka stosuje się do wewnętrz na obrzmienie wątroby, przy kurczach żołądkowych i przeciw obstrukcji. Nalewka nogietkowa na spirytusie działa ściągająco na wszelkie rany, owrzodzenia, liszaje.

Jako środek ludowy używany bywa sok z nogietków do usuwania brodawek i piegów. Po wsiach biorą nogietki do zabarwiania masła i tkanin.

W dużych ilościach także wywożone są płatki nogietek do Indii Wschodnich, gdzie istnieje zwyczaj posypywania nimi podłogi w świątyniach.

Ogórecznik lekarski (Birago officinalis). Jest to roślina rosnąca dziko w ogrodach, wysoka do 70 cm cała szczeciniasto owłosiona, o łodydze kanciastej. Kwiaty przeważnie błękitne, niekiedy białe, lub czerwonawe. Po rozgniecieniu liście i łodygi wydzielają silny zapach ogórkowy.

W ciągu lata zbiera się liście, czasem końce młodych pędów wraz z gałązkami. Przy suszeniu łatwo czernieje, należy więc suszyć go dość szybko, często poruszając cienko rozłożone warstwy.

Z suszonych liści ogórecznika wskazane jest pić odwar przy lekkich niedomaganiach serca. We Francji po specjalnym przefermentowaniu wyrabiana jest z ogórecznika doskonała herbata.

Poza tym świeżych liści używa się na sałatę, a z gotowanych przyrządza się smaczną jarzynę. Ogórecznik jest rośliną miododajną, bardzo lubianą przez pszczoły.

Rumianek pospolity (Matricaria chamomilla). Najpopularniejszym środkiem lekarskim, powszechnie znanym i używanym, jest rumianek. Opisywanie go będzie zbędne, przypomnieć tylko należy, że właściwy rumianek leczniczy tym się odróżnia od wielu innych odmian rumianków, np. rumianku psiego, że posiada bardzo wysokie dno kwiatowe wewnątrz puste, a po roztarciu kwiatków ma zapach silnie aromatyczny, przypominający jabłka.

Rośnie w dużych ilościach dziko, ale do celów zielarskich najlepiej opłaca się uprawiać go, tym bardziej, że uprawa jest dość łatwa i tania.

Rumianek powinien być zbierany przez całe lato stopniowo, począwszy od chwili zakwitnięcia. Zbierać należy same tylko główki kwiatów bez szypułek świeżo rozwinięte, ale jeszcze niezupełnie tak, że płatki są wzniesione do góry. Kwiaty zbyt rozwinięte po zerwaniu szybko się rozpadają i nie mają tej wartości.

Zbierać należy w dzień pogodny, po obeschnięciu rosy, uszczykując kwiatki palcami. Po przewiędnięciu rozkłada się kwiatki rumianku cienką warstwą w miejscu przewiewnym i suszy się dość szybko, zupełnie nie poruszając, gdyż mogą się łatwo pokruszyć. Temperatura suszenia nie powinna być wyższa jak 30° C, aby nie nastąpiła utrata aromatu.

Po wysuszeniu kwiatków i zsypywaniu ich do skrzynek, czy innych naczyń, należy zawsze dużą ilość miału utworzonego z suszu odsiewać, aby nie pogarszać jakości towaru.

Wydajność plantacji rumianku jest dość duża i wynosi od 10—14kg ze 100 m².

Zbyt na ładnie wysuszony rumianek bez szypułek jest ogromny i można go sprzedać zawsze w jak największych ilościach. Najwięcej rumianku na rynki europejskie dostarczają Węgry, Jugosławia i Rumunia.

Rumianek używany jest w lecznictwie przy wielu dolegliwościach wewnętrznie i zewnętrznie do okładów, poza tym stosuje się rumianek do kąpieli leczniczych i aromatycznych, oraz w kosmetyce.

Czarna malwa (Althaea rosea). Znany, ozdobny kwiat. W zielarstwie uprawia się tylko odmianę o kwiatach czarno-purpurowych. Jest to roślina dwuletnia, siana w jednym roku w lecie, zakwita dopiero na rok następny.

Dla celów leczniczych zbiera się kwiaty wraz z kielichami, dla celów przemysłowych zaś same tylko płatki, które dzięki posiadanemu pigmentowi używane są do barwienia soków i win na czerwono.

Malwa zakwita w lipcu i kwitnie dość długo, rozwijając kwiaty stopniowo od dołu do góry. Zbiera się kwiaty w czasie, kiedy są do połowy rozchylone zwykle rano, lub przed wieczorem. Rozkłada się kwiaty do suszenia tak, aby nie stykały się z sobą.

Napar z malwy stosuje się przy chorobach gardła i do przemywania oczu podczas zapalenia.

Widłak (Lycopodium clavatum). Rośnie po lasach szpilkowych. Widłak jako roślina, używany jest w Polsce do dekoracji wielkanocnych stołów.

W lecznictwie i w przemyśle poszukiwane są zarodniki, które otrzymuje się w postaci żółtego proszku po wytrzepaniu kłosków widłaka.

Kłoski z zarodnikami zbiera się w ciągu lipca i sierpnia, gdyż w tym czasie dojrzewają. Zbierać należy w dzień suchy i bez wiatru, kłoski ścina się ostrożnie i wkłada do szczelnych worków, następnie suszy się w zamkniętym pomieszczeniu, po wysuszeniu wytrzepuje się zarodniki, wytrząsając je na płachtę, lub papier, a następnie odczyszcza się na sitach z różnych resztek.

W aptekarstwie zarodniki widłaka używane są do obsypywania pigułek, w lecznictwie do zasypywania odparzeń u niemowląt, w przemyśle zaś w dużych ilościach przy odlewie metali szlachetnych, przy produkcji sprzętu wojennego, oraz w pirotechnice.

Rosja i Polska są głównymi dostawcami pyłu widłaka, u nas szczególnie województwa: wileńskie, nowogródzkie i białostockie.

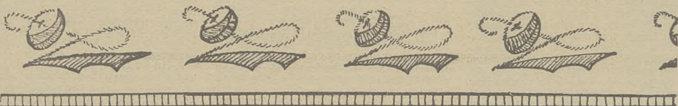
Ceny na pył widłaka są na ogół wysokie, zależne jednak od koniunktury, średnio 700 zł za 100 kg; od czasu konfliktu wojennego włosko-abisyńskiego znacznie wzrosły.

Macierzanka (Thymus serpyllum). Może być zbierana ze stanu dzikiego, gdyż występuje w całej nizinnej części Polski w miejscach piaszczystych, szczególnie po lasach sosnowych. Często także uprawia się macierzankę specjalnie, mnożąc ją przez siew.

W lipcu w okresie kwitnienia zbiera się pędy zielone silniej ulistnione i suszy w miejscu przewiewnym, lecz cienistym. Po wysuszeniu należy trzymać w zamkniętych skrzynkach, aby ziele nie straciło aromatu.

Przemysł chemiczno - farmaceutyczny używa macierzanki do wyrobu olejku eterycznego. Zewnętrznie stosuje się kąpiele z macierzanki dla nerwowych, wewnętrznie zaś pija się napar macierzanki przy zaburzeniach trawienia.

Inż. Janina Honczarenkowa



Szlaczek do bielizny, dołem idzie mereżka.

Płynne owoce

(Dalszy ciąg).

Na czym w pierwszym rzędzie polega wszelkie konserwowanie przetworów? Na wyjałowieniu produktów z wszelkich grzybków i bakterii. Niestety, oprócz samych bakterii, znajdują się jeszcze obok nich także ich zarodki, odporniejsze na temperaturę i wymagające energiczniejszego działania, poza tym bakterie mogą się znajdować w tym wszystkim, co nas otacza i czego przy robieniu przetworów dotykamy. W butelkach, na korkach, na celofanie, na palcach, łyżkach, wszędzie czyha wróg, który może się dostać do już gotowego przetworu i zniszczyć go całkowicie.

Czystość rozumiana szablonowo, absolutnie tu nie wystarcza, to też wszelkie narzędzia, których musimy użyć, zwłaszcza do już gotowych przetworów, muszą być albo wyjałowione przez wygotowanie, albo przez wymycie spirytusem lub wodą zaprawioną benzoesem, licząc w tym wypadku na litr wody 4 gramy benzoesu. Tym płynem można przemywać korki, celofan, łyżki. Butelki i słoiki najlepiej wygotować i, nie wycierając, dać osiąknąć.

Przy robieniu konfitur zachowujemy dlatego mniej ostrożności, że obecność dużej ilości cukru działa konserwująco, to samo stosuje się do mocnego octu. Mniej słodkie kompoty sterylizujemy, a warzywa, które obfitują w rozmaite drobnoustroje, nie zawierają zaś ani cukru, ani kwasu, któryby działał konserwująco, sterylizujemy powtórnie po 2 dniach, w czasie których pozostałe przy życiu zarodniki dojrzały i należy je zniszczyć.

Pasteryzacją nazywamy zabicie drobnoustrojów za pomocą nagrzania w granicach 65—75° C. Zabieg ten jest jednak tylko wtedy wystarczający, jeżeli sok zawiera dostateczną ilość kwasu. Przy sokach o niższej zawartości kwasu trzeba już stosować wyższą temperaturę. Gotując słoiki czy butelki w kociołku napełnionym wodą rozgrzewamy soki do 100° C, tj. temperatury wrzenia wody, osiągnięcie wyższej temperatury domowym sposobem jest trudne i niepotrzebne ,a dla smaku i wartości przetworu nawet szkodliwe.

Chcąc płynnemu owocowi zachować całkowitą wartość, należy nagrzewać do 75°C, bacząc jednak, aby naczynia użyte do soku nie były zbyt duże, wewnątrz bowiem mogłyby się w stosunkowo krótkim czasie nie nagrzać dostatecznie.

Sterylizując w specjalnych dzwonach, które można nabyć w dużych składach naczyń kuchennych, sterylizuje się jednocześnie tylko cienką warstwę soku, przepływającą przez dzwon, skutkiem czego nagrzewanie może być krótkie, nie niszczące witamin i nie zmieniające smaku.

Zaopatrzenie się w aparaty jest dość kosztowne, łącznie bowiem z praską, workiem do cedzenia itp. wynosi około 300 zł, jeżeli jednak robimy duże ilości soku i chcemy je sprzedawać, kupienie aparatu się opłaca. Przy kupnie otrzymujemy odpowiednie wskazówki użycia, których nie ma celu tu podawać.

Jeżeli wydatek na aparaty jest dla jednego gospodarstwa za ciężki, można by je nabywać zbiorowo w bliskim sąsiedztwie, ułatwiającym przewożenie aparatu.

Jeżeli rozporządzamy dużą ilością owocu i mamy możność sprzedania soku korzystnie, ten system domowego robienia „płynnego owocu" jest najlepszy.

Nie będziemy się na nim zatrzymywali, ponieważ do aparatów są dodawane objaśnienia, przejdziemy od razu do ostatniego sposobu, najprostszego domowego, który jednak przy staranności daje doskonałe rezultaty.

Przede wszystkim musimy mieć przygotowane butelki. Muszą one być mocne, aby w gorącej wodzie nie pękały, najlepsze są od wina. Trzeba je starannie wymyć wodą z sodą, o ile można wygotować, dopiero zupełnie czyste raz jeszcze przed użyciem gotowaną wodą wypłukać.

Korki muszą być długie, giętkie, ew. specjalne gumowe. Ze względu na porowatość korków, po wyjęciu butelek ze sterylizowania należy je uszczelnić. Lakowanie zwykłym lakiem jest nieodpowiednie, ponieważ lak łatwo się kruszy, odsłaniając korek, należy zatem bądź przetopić lak z dodatkiem $^1/_3$ łoju, bądź flaszki zakorkowane zanurzać głową w szklance, w której jest płyn następujący:

Zamoczyć 2 listki żelatyny w zimnej wodzie, wycisnąć i włożyć w ¼ szkanki gliceryny, podgrzać żeby się rozpuściło.

Można wreszcie albo owinąć cynfolią, albo pęcherzem, albo celofanem. Dlatego też wszelkie wina itp. trzymamy w piwnicy leżące, aby płyn stale odwilżał korek i zamykał szpary.

Jeżeli mamy wszystko pod ręką, robota idzie sprawnie i łatwo.

W każdym razie, nawet nie używając żadnych specjalnych aparatów, warto zaopatrzyć się w prasę, która umożliwia dokładniejsze wyciśnięcie soku, oraz trzeba koniecznie mieć termometr. O ile owoców nie wyciskamy w prasie, należy resztę zużyć na marmoladę, dodając nieco pełnego owocu i cukru. Wytłoki z prasy wyrzucić dla świń. Z wytłoków jabłecznych można robić pektynę.

Mimo stosowania sterylizacji, należy jednak dbać o to, aby owoce użyte na sok, były czyste, części nadgniłe, nadbite i robaczywe zupełnie usunięte, o ile to zaś możliwe, w ogóle owoc taki powinien być raczej przeznaczony na powidła, które się duszą długo z cukrem. Słowem czystość naczyń i sprzętów powinna być tak zupełna jak przy operacji.

Sprawy konserw nie można, oczywiście, stawiać na równi ze sprawą zdrowia i życia, procesy jednak są te same. Najlżejsze dotknięcie zakażoną powierzchnią może wywołać niepowodzenie.

Skórek się nie usuwa, miażdżąc je wraz z owocami, pod skórą nagrzanych słońcem owoców jest bowiem najwięcej cennych witamin. Obieramy jedynie te owoce, gdzie skórka psuje smak przetworu, oraz usuwamy te pestki, które po zmiażdżeniu wydzielają gorycz. Skórki z brzoskwiń i moreli nadają cierpkość przetworom, pestki z wisien i śliwek poprawiają nawet smak soku, ale po pierwsze, zależy to od upodobania, a po wtóre smak mają tak wyraźny, że w żadnym razie nie należy miażdżyć wszystkich, co najwyżej na 2 kg owoców ważonych w całości 8—10 dkg pestek.

Myjemy tylko owoce duże, o skórce spoistej, śliwki należy na sucho wycierać, takie zaś owoce jak maliny, jagody, agrest, których się ani myje, ani kraje, trzeba tylko starannie przebierać. Nawet niewielki stopień nadpsucia, albo np. zdarzające się w malinach zapluskwienie wpływa ujemnie na smak soku. Na ogół wszelkie przetwory owocowe są w wykonaniu dość proste i łatwe, wymagają jednak dużej staranności. Niedbalstwo nigdy nie ujdzie bezkarnie. *(D. c. n.).*

Towaroznawstwo

Mąka

(Dokończenie).

Ponieważ charakterystyczną cechą pszennej mąki jest obecność białka nierozpuszczalnego w wodzie zwanego glutenem, dlatego, chcąc się przekonać, czy mamy do czynienia z dobrą pszenną mąką, wypłukujemy z niej krochmal, aby się przekonać, czy zawiera należną ilość glutenu.

Zarabiamy mąkę z wodą na gęste ciasto, wkładamy w płócienną szmatkę i starannie zawiązujemy. Następnie w zimnej wodzie póty płuczemy aż się woda przestanie zabielać. To co zostanie , masa żółtawa ,kleista to gluten, którego powinno się w mące znajdować średnio, w najlepszej. 28—30% średniego gatunku nie mniej niż 25%, a w poślednej nie mniej 20%.

Mimo, że próby domowe nie są dokładne i określenie ścisłe % dość trudne, to jednak po kilku próbach na rozmaitych gatunkach mąki, łatwo drogą doświadczenia przekonać się z jaką mąką mamy do czynienia. Gluten powinien być żółty, elastyczny, jeśli jest lepki i rozłazi się nie ciągnąc, jest w gorszym gatunku i mąka ta w pieczywie źle rośnie.

Ponieważ mąka łatwo wciąga wilgoć, a następnie szybciej ulega zepsuciu, należy, kupując mąkę, zwrócić na to uwagę. Jednym z prostszych sposobów ocenienia stopnia wilgotności jest ściśnięcie jej w ręku. Jeżeli po otworzeniu ściśniętej dłoni, na mące pozostają odciski palców wyraźne i dość trwałe, mąka jest wilgotna. Sucha mąka rozsypuje się bardzo łatwo.

Miałkość mąki w gospodarstwie domowym trudniej rozpoznać, czynimy to zazwyczaj za pomocą dotyku i wzroku, albo biorąc nieco mąki na koniec języka. Jest

to sposób tylko przybliżony i dający pewne rezultaty jedynie przy dużym doświadczeniu. Mąka krupczatka jest tak sypka, że prawie ostra w dotyku.

MĄKA ŻYTNIA:

W domowym gospodarstwie dzielimy mąkę żytnią z grubsza na razową, sitkową, odsiewaną, w cieście brunatną ale mniej ciemną i pytlową, miałką, z której pieczemy chleb „pytlowy" wiejski i używamy jej na kluski zwyklejsze.

Ze względu na wyrastanie ciasta mieszamy ją chętnie, zwłaszcza pytlową z pszenną, chleb taki jest lżejszy, strawniejszy, nie tak kleisty.

MĄKA OWSIANA:

Bywa używana na pieczywo tylko w okolicach gdzie o inne zboże trudno, placki owsiane są gorszym gatunkiem pieczywa, jadanym ze względów oszczędnościowych. Ma ona jednak dużą wartość odżywczą, tylko nie jako mąka na chleb, bo nie wyrasta. Można jej użyć jako przymieszki. Zawiera stosunkowo dużo tłuszczu, dużo białka i fosforu dlatego kleiki owsiane i płatki są tak wartościowe.

MĄKA JĘCZMIENNA:

Bywa używana w domowym gospodarstwie ze względów ekonomicznych, dodatek jej ponad 5% do chleba obniża wartość pieczywa.

MĄKA ZIEMNIACZANA:

Posiada niewielką wartość odżywczą, ale dodaje kruchości przetworom cukierniczym, służy poza tym do zaprawy kisielów, zup owocowych, ale nie dodaje się jej do chleba. Na równi z mąką kukurydzianą dodaje się do niektórych gatunków bułeczek.

MĄKA GRYCZANA:

Jest szarawa i łatwo ją odróżnić w palcach, jest bardzo sypka i jakby trzeszcząca. Smaczna w kluskach, dobra na bliny, na pieczywo się nie nadaje.

MĄKA Z KUKURYDZY:

Nie nadaje się na wypiek chleba, bywa jednak dodawana do bułek, ciastek, na zaprawki. Ponieważ nie zawiera wszelkich potrzebnych składników, przede wszystkim witaminy B, mimo swej dużej wartości w okolicach, gdzie się nią żywią, zapadają ludzie na ciężkie postacie awitaminozy.

MĄKA SOJOWA:

Wywalcza sobie dopiero prawo bytu jako mąka. Stosuje się ją jako dodatek do pszennej. Nie podnosi wartości smakowej potraw, ale w Niemczech jest szeroko stosowana do budyniów, zaprawy zup i sosów, jest bowiem bardzo pożywna.

Mąka sojowa pozbawiona niemiłego posmaku (odwoniona) zawiera około 20% tłuszczu i 38% białka bardzo wartościowego. W Niemczech zastępuje ona w pewnej mierze jaja w potrawach.

ZAFAŁSZOWANIE MĄKI:

Fałszowanie mąki gipsem itp. jest stosunkowo rzadkie, jest to już bowiem ciężkie oszustwo. Za to drobne zafałszowania, polegające na sprzedawaniu gatunków gorszych za lepsze, domieszywaniu żytniej do pszennej, owsianej, jęczmiennej, gryczanej itp. do żytniej, są to rzeczy dość powszechne.

Poza tym może być w mące za duży procent otrębów, tudzież domieszka nasion obcych, nawet szkodliwych. Można te przymieszki wykryć dość łatwo, jednakże zwykle nie jesteśmy w możności badań takich przeprowadzać przed nabyciem mąki. Najcelowsze jest zatem kupowanie mąki w pewnym źródle, w pieczętowanych workach, a następnie staranne jej przechowywanie.

PRZECHOWYWANIE MĄKI:

Jak uczy doświadczenie mąka do wypieku nie jest dobra nazbyt świeża, powinna ona wystać się, w suchym pomieszczeniu około czterech tygodni. Jaki proces wpływa na podniesienie się wartości mąki w tym okresie, niedostatecznie wiadomo.

Niektóre gospodynie są zdania ,że mąka wystawiona na mróz daje doskonały wypiek.

Dla przechowywania mąki należy unikać pomieszczeń ciepłych oraz wilgotnych. Należy je przewietrzać ale tylko w dni suche. Worki nie powinny stać na podłodze, ale na podstawie drewnianej zawierającej dużo szpar i nie opierać się o ścianę. Unikać należy gwałtownych zmian temperatury, np. trzymać raz w ciepłej kuchni to w mroźnej spiżarni itp.

Nie powinny się też w miejscu przechowywania mąki znajdować rzeczy o wyraźnej woni jak np. nafta, cebula, grzyby suszone, zioła.

Jeżeli mąka wydaje nam się za wilgotna, należy ją rozsypać na czysty brezent i przesuszyć.

Jeżeli w mące zjawi się mól, co poznać po tworzących się kupkach, w których się kryje gąsieniczka, należy ją przesiać i podgrzać do 55°C. O ile trzymamy mąkę w skrzyni wybitej blachą, nie zamykamy jej stale żeby nie zatęchła, tylko osłaniamy gęstym muślinem, a na wiosnę przynajmniej raz na miesiąc dobrze przegarniamy łopatką aż do dna.

Wyniki Majowego Konkursu Rozrywek Umysłowych

(9 zadań ogłoszonych w Nr. Nr 20, 21 i 22 „Praktycznej Pani")

ROZWIĄZANIA

Bilety wizytowe: Kreślarka. Maglarka.

Metamorfoza - depesza Nr 2: „Wystawa Świat Kobiety".

Logogryf aktualny Nr 3: Mowa. Okaz. Woda. Abel. Maki. Ibis. Noga. Irak. Siła. Tama. Rata. Anna. Bory. Eter. Czub. Koza. Arka. — **„Mowa Ministra Becka".**

Dokładanka Nr 4: Gra-d. Grot-a. Kra-j. Kora-n. Rad-a. Kilo-f. Kos-o. Orka-n. „Daj na Fon".

Śmacznica Nr 5: Hamulec. COP. Pogwizd. Dur. Rybitwa. Aak. Kozodój. Jut. Trzmiel. Lik. Klemens. Sąg. Glasgow. Wad. Drabant.

Zagadka Nr 6: Ro-zryw-ka.

Podwójny palindrom Nr 7: Okocim. Raszka. Omofag. Pieprz. Plotła. Lampas. A. Pompa. Kapral. Uległy. Figura. Zmywak. Panika. Skofia. „Kamila pali mak". „Ikar łapał raki".

Wiązadło Nr 8: Rozwiązania indywidualne.

Logogryf sylabowy Nr 9: Siła. Irka. Luty. Nota. Ibis. Zima. Weba. Arak. Rata. Cela. Irak. Gaza. Owoc. Tara. Olza. Wiza. Ikar. — „Silni, zwarci, gotowi".

Trafne rozwiązania nadesłali pp.: Aulichowa Eugenia, Wilejka pow. (4 zadania); Bańbułowa Maria, Niegardów (7 zadań); Błahuta Stanisława, Warszawa (6 zadań); Bobrowska Jadwiga, Choorszcz (7 zad.); Bogucka Br., Radom (8 zadań); Borowska Baśka, Poznań (9 zadań); Burzyńska J., Potasznia (6 zadań); Bukowska Janina, Chmielów (8 zadań); Car Feliksa, Warszawa (4 zadania); Chromińska Maria, Kobyłka (5 zadań); Cichawa G., Radom (8 zadań); Czajkowska Franciszka, Jasionówka (6 zadań); Doleżuchowa Helena, Serokomla (6 zadań); Darczycka A., Bezmiechowa Dolna (5 zadań); Dunajewska Maria, Warszawa (5 zadań); Gabrysiowa Maria, Kraków (5 zadań); Gawłowska R., Goraj (8 zadań); Górniakowa K., Ostrowiec Sto-Krzyski (5 zadań); Grabowska Zofia, Wyszogród n/Wisłą (8 zadań); Grabska Maria, Krasowy (6 zadań); Gremlichowa Janina, Warszawa (3 zadania); Grochotowa Janina, Kraków (5 zadań); Gurek Jadwiga, Rypin (3 zadania); Haftkowa Apolonia, Bezmiechowa Dolna (5 zadań); Hardy Irena, Poznań (9 zad.); Hauserowa F., Nowy Targ (4 zadania); Hauslikowa Elżbieta, Książenice (7 zad.); Hełpówna Wanda, Głowno k/Łowicza (5 zadań); Jarycka Danuta, cukr. Klemensów (3 zadania); Jastrzębska Wanda, Warszawa (6 zadań); Jaśkiewiczowa Al., Wieniawa (7 zadań); Jaśkówna Zofia, Andrychów (3 zadania); Jeszkowa Ludwika, Tarnowo-Podg. (6 zadań); Kandziurowa Zofia, Turmont (3 zadania); Kawka Maria, Sucha Góra (5 zadań); Kępczyńska S., Morzysław (8 zadań); Konczalska Olga, Lulkowo (4 zadania); Kosko Helena, Pułtusk (5 zadań); Kossowska Janina, Dziewięczyce (4 zadania); Koziołkowska Maria, Warszawa (5 zadań); Kozłowska Wanda, Warszawa (9 zadań); Kozłowski Kazimierz N., Warszawa (9 zadań); Krajewska Anna, Zegrze (2 zadania); Kramowa Elżbieta, Nowy Targ (6 zadań); Kraszewska Alicja, Warszawa (6 zadań); Krysztofikowa Helena, Rembertów (4 zadania); Lepczyńska Lila, Jarocin (6 zadań); Lewińska Wanda, Warszawa (5 zadań); Lilpopowa Mira, Włochy p/Warszawą (9 zadań); Lipińska Czesława, Warszawa (7 zadań); Łowińska Zofia, Łochów (3 zadania); Maasowa Irena, Warszawa (7 zadań); Małychowa Wacława, wów (6 zadań); Marchwicka Wiktoria, Warszawa (6 zadań); Matiaszewa Z., Warszawa (5 zadań); Milska Karolina, Lwów (4 zadania); Miondlikowska Halina, Warszawa (6 zadań); Modrzejowska Stanisława, Warszawa (4 zadania); Morytowa Maria, Warszawa (3 zadani); Nowicka K., Opsa (5 zadań); Pałęcka Zofia, Warszawa (7 zadań); Piskorska Maria, Warszawa (5 zadań); Rodziewiczówna Irena, maj. Klarianów (3 zadania); Stączkówna Janina, Poznań (6 zadań); Sedlaczkowa Irena, Ołtarzew (8 zadań); Sieklucka Regina, p. Eiszyszki (5 zadań); Słoniewska Janina, Warszawa (6 zadań); Smoniewska Jadwiga, Białołęka Dworska k/Warszawy (3 zadania); Sochacka Helena, Dęblin-Irena (4 zadania); Sołkiewiczówna Alodia, Suchedniów (2 zadania; Strubel Maria, Warszawa (9 zadań); Strzelecka Stefania, Nadleśn. Bradlewice (7 zadań); Subotkowska Adela, Wołkowysk (4 zadania); Szarlipowa Waleria, Teratyn (8 zadań); Szybkowska Wiera, Sołtanowszczyzna (3 zadania); Tarokwska L. Zduńska Wola (5 zadań); Wenderlich Irena, Kowal k/Włocławka (3 zadania); Węgrzynówna Maria, Krosno (4 zadania); Wisłocka Jadwiga, Warszawa (9 zadań); Witkowska Jadwiga, Wólka Zamkowa (5 zadań); Władzikówna Paulina, Podkrajewo (3 zadania); Wójtowiczowa Helena, Góry (8 zadań); Zalewska Maria, Warszawa (8 zadań); Zientarska K., Chojnice (4 zadania).

Nagrody książkowe otrzymają poczta pp.: **Borowska Baśka, Poznań; Grabska Maria, Krasowy; Hauslikowa Elżbieta, Książenice; Lepczyńska Lila, Jarocin; Miondlikowska Halina, Warszawa; Sedlaczkowa Irena, Ołtarzew; Subotkowska Adela, Wołkowysk.**

UWAGA! Bardzo przepraszamy za opóźnienie w wysyłce nagród z ubiegłych konkursów. — Wszystkie nagrody będą przesłane w przyszłym tygodniu.

Zaburzenia żołądkowo-jelitowe w lecie

W okresie letnim szerzeniu się różnych chorób przewodu pokarmowego sprzyja szereg czynników chorobotwórczych, a mianowicie: 1) łatwość z jaką ulegają zepsuciu produkty spożywcze; 2) owady, roznoszące zarazki chorobotwórcze; 3) niedobór poszczególnych potraw przy posiłkach; 4) nagłe oziębienie żołądka przez spożywanie potraw zimnych.

Zapobieganie zaburzeniom żołądkowo-jelitowym w okresie letnim polega po pierwsze na przestrzeganiu czystości i świeżości produktów spożywczych. Czystość, polegająca również na ochronie przed owadami, powinna być pedantycznie przestrzegana, zwłaszcza w tych miejscowościach, gdzie pojawiają się przypadki chorób zakaźnych, a zwłaszcza duru brzusznego i czerwonki.

Dobór potraw spożywanych jednorazowo nie jest również rzeczą obojętną i bardzo często jest przyczyną t. zw. „niestrawności" mogącej być zapoczątkowaniem poważniejszego cierpienia przewodu pokarmowego. O wiele częściej jeszcze przyczyna ta tkwi w nagłym oziębieniu żołądka przez spożywanie napojów mrożonych, lodów itp. Chwilowe ochłodzenie jakże nieraz przykre skutki pociąga za sobą, powodując nieżyt żołądka lub nieżyt zarówno żołądka jak i jelit!

Przestrzegając zasad higieny ogólnej oraz wystrzegając się przyjmowania pokarmów i napojów mrożonych, z łatwością uniknąć można wszelkich niedomagań przewodu pokarmowego, niestety, tak często trapiących ludzi w okresie letnich upałów.

Powszechnie znanymi objawami zaburzeń trawiennych to: wymioty lub ewentualnie tylko nudności, odbijanie i niesmak — zaburzenia w oddawaniu stolca, a więc zarówno biegunki, jak i zaparcie okresowe. Towarzysząca tym objawom gorączka — nieomal z reguły występuje u dzieci, a dość często również u dorosłych, oraz bóle w jamie brzusznej, uzupełniają zespół objawów zaburzeń żołądkowo-jelitowych.

Nieżytom żołądka towarzyszą bóle w górnej części jamy brzusznej w t. zw. dołku podsercowym ,oraz w podżebrzu lewym, natomiast bóle, obejmujące całą jamę brzuszną, przemawiają za nieżytem jelit, ewentualnie zarówno żołądka jak i jelit.

W razie wystąpienia wyżej podanych objawów należy w pierwszym rzędzie zastosować dietę ścisłą, to jest powstrzymać się całkowicie od pokarmów, będzie to więc głodówka trwająca 1—2 dni. W tym czasie chory wypija tylko kilka szklanek ciepłej herbaty lub naparu rumianku i to bez cukru. Bóle w jamie brzusznej uśmierza zazwyczaj gorący okład (termofor).

Po przeprowadzeniu głodówki pierwszym pożywieniem chorego powinien być kleik z ryżu, w tych przypadkach gdy zaburzenie trawienne przebiegało z biegunką, w razie gdy chorobie towarzyszyło zaparcie, wskazane jest przygotowanie kleiku z płatków owsianych .Kleiku nie należy gotować ani na smaku jarzynowym, ani tym mniej na smaku mięsnym, dozwolone jest jedynie dodanie do gotowego już kleiku niewielkiej ilości surowego, nieprzetopionego masła. Przy powyższym dawać można choremu sucharki lub czerstwe pieczywo pszenne.

Skreślona tu dieta może mieć zastosowanie przy wszystkich ostro przebiegających chorobach przewodu pokarmowego.

Stosowanie środków przeczyszczających powinno być dość oględne, zwłaszcza w tych przypadkach, gdy nie udaje się nam stwierdzić z całą pewnością, że przyczyną choroby stał się jeden z powodów wymienionych na wstępie niniejszego artykułu. Ta ostrożność konieczna jest ze względu na niektóre przypadki ostrego zapalenia wyrostka robaczkowego, przebiegające nietypowo — z bólami nie umiejscowionymi w prawej dolnej części brzucha, lecz rozprzestrzeniającymi się na całą jamę brzuszną. Podanie środka przeczyszczającego przy zapaleniu ostrym wyrostka robaczkowego jest zasadniczym błędem, mogącym mieć dla chorego nieraz groźne następstwa; dlatego też w przypadkach zaburzeń żołądkowo-jelitowych, w których stwierdzenie istotnej przyczyny jest trudne, należy zasięgnąć rady lekarza i bez jego opinii środków przeczyszczających, zwłaszcza ostrych, jako to: naparu z liści i strączków senesu, soli glauberskiej, morszyńskiej, oleju rycynowego itp. nie stosować.

Cięższe choroby przewodu pokarmowego, jako to: czerwonka, dur brzuszny, cholera u niemowląt i dzieci, wymagają bezwzględnie leczenia pod nadzorem lekarza. Spóźniona pomoc lekarska powoduje nieraz dla chorego jak najgorsze skutki.

dr W. D.

Co mówi nasz lekarz?

Dla Prenumeratorki M. S.

1) Jest duży procent dzieci, które przy zasypianiu marudzą, usypiają dopiero po dłuższym czasie. Czasem udaje się znaleźć jako przyczyną zbyt długi sen w ciągu dnia, złe warunki mieszkaniowe lub zbytnie przegrzanie, zbyt małą ilość godzin spędzonych na powietrzu itp., czasem nerwowość dziecka. Nie ma właściwie możliwości przeszkodzić owemu „mruczeniu" dziecka i o ile okoliczności wyżej wymienione nie wchodzą w grę w tym wypadku, nie trzeba się tym zbytnio przejmować.

2) Zabawki dawać o ile dziecko ich chce, o ile nie ma jeszcze dla nich zainteresowania nie potrzeba go zmuszać do zajmowania się nimi, wystarczają mu widocznie jeszcze do zabawy własne rączki i nóżki.

Pani Matyldzie R.

Trzeba Malca pokazać lekarzowi, by zadecydował na jakim tle powstało owo zaklęśnięcie klatki piersiowej i przepisał leczenie. Również lekarstwo na robaki, może przepisać jedynie lekarz, gdyż nie odpowiednio dawkowane mogłoby sprowadzić niebezpieczne zatrucie.

Dla „Matka As.".

Roczne dziecko, normalnie rozwinięte, o prawidłowej ilości zębów może już stopniowo przejść na odżywianie dorosłych, naturalnie z tym zastrzeżeniem, że będzie to odżywianie jarskie, potrawy proste i bez ostrych przypraw. Inaczej powiedziawszy wolno Malcowi jeść już wszelkie zupy na smaku jarzynowym, kościach, czasem na rosole, ze śmietaną, masłem lub żółtkiem, wszelkie kasze (więc i grube), wszelkie jarzyny prócz starego grochu, fasoli, cebuli; lekkie potrawy mączne, jak lane kluski, omlet, dalej twaróg, pieczywo, zwłaszcza chleb z pełnego ziarna, kompoty, kisiele, galarety i kremy domowe, owoce świeże i soki surowe. Czasem wolno dać domowego wypieku ciastko lub pierniczek. O ile dziecko jest skłonne do obstrukcji, doskonałym środkiem regulującym trawienie jest miód pszczeli, obok owoców i jarzyn. Ilość dzienna mleka w 2-gim r. życia wynosi około ½ litra dziennie. Dziecka nie trzeba przekarmiać, waży za dużo w stosunku do wzrostu, dlatego też jeszcze nie próbuje chodzić.

O rady z zakresu kosmetyki musi Szanowna Pani zwrócić się do działu kosmetycznego.

dr E. P.

Sałatki śledziowe

1. Sałatka z matiasem.

Dwa matiasy, 2 duże marchewki, 2 łyżeczki musztardy, ½ szklanki śmietany.

Matiasy wymoczyć, obrać z ości i skóry, pokroić w paski. Marchew ugotowaną zetrzeć na grubej tarce. Musztardę utrzeć ze śmietaną i wszystko razem wymieszać.

2. Sałatka śledziowa.

Pół kg ziemniaków, 3 śledzie, 2 cebule, 1 kiszony ogórek, 2 jabłka.

Ziemniaki ugotować i drobno pokrajać. Śledzie oczyścić. Ogórek i jabłka obrać. Wszystko drobno pokrajać. Zrobić sos: sok z jednej cytryny wymieszać z 2 łyżkami oliwy i polać tym sałatkę.

3. Sałatka z ziemniakami.

Jeden matias, ½ cebuli, po łyżeczce: siekanego szczypiorku, pietruszki (natki) i koperku, pieprz, sok z cytryny, 2 łyżki oliwy, kilka ziemniaków.

Śledzia oczyścić i posiekać grubo. Cebulę sparzyć i drobno posiekać, ziemniaki, ugotowane, ładnie pokroić; wszystko razem zmieszać, dodając zieleninę opieprzyć i zalać sokiem z cytryny i oliwą.

4. Sałata ze śmietaną.

Dwa śledzie, 6 średnich ziemniaków ugotowanych, 2 jabłka, kilka grzybków marynowanych, ½ cebuli, 1 szklanka śmietany.

Śledzie oczyszczone pokrajać w paski, taksamo ziemniaki, grzybki i jabłka; cebulę drobno posiekać. Wszystko wymieszać i zalać kwaśną śmietaną.

5. Sałata z siekanym śledziem.

Jeden litr ugotowanych i pokrojonych ziemniaków, po ¼ l ugotowanej fasolki perłowej i buraczków pokrojonych, surowej kapusty kiszonej, krojonych rydzów solonych, 3 łyżki oliwy, $^1/_8$ l octu, ½ łyżeczki pieprzu i cukru, 1 śledź.

Wszystkie jarzyny dać do miski. Śledzia obrać, zemleć razem z mleczkiem lub ikrą. Ocet, oliwę, pieprz i cukier rozmieszać i polać tym sałatkę, wymieszaną dobrze ze śledziem. Po godzinie można podawać.

6. Sałatka polska.

Dwa śledzie wymoczone, ½ rzodkiew, 2 kwaśne jabłka, ½ cebuli, $^1/_8$ l gotowanej fasolki perłowej, 1 szklanka sosu tatarskiego.

Obrane śledzie pokrajać w paski. Rzodkiew, jabłka i cebulę zetrzeć na grubej tarce. Ziemniaki ugotować, obrać i pokroić. Wszystko dobrze wymieszać i polać sosem.

7. Sałata z fasolą.

Jeden śledź, ½ kg ugotowanej fasoli perłowej, ¼ kg ugotowanych i pokrojonych buraczków, sok z cytryny, łyżka oliwy, szczypta pieprzu.

Śledzia obrać, posiekać, zmieszać z fasolą i buraczkami. Do oliwy wcisnąć sok z cytryny, opieprzyć i sokiem tym polać sałatkę.

8. Sałata z jaj.

Dwa wymoczone śledzie, 3 jajka na twardo, łyżka pokrojonego szczypiorku, szczypta pieprzu i po łyżeczce: maggi, oliwy i soku z cytryny.

Śledzie obrać, pokroić w kostkę. Jajka grubo posiekać. Wszystko razem dobrze wymieszać, dodając szczypiorek i pieprz. Przełożyć na salaterkę, polewając sokiem z maggi, oliwy i cytryny.

Rady kosmetyczne

„Jerzynek".

Aby włosy wzmocnić, powinien Pan pielęgnować je następująco:

Co drugi dzień przetrzeć skórę głowy za pomocą miękkiej, wąskiej szczoteczki płynem, który należy przyrządzić tak: po garści chmielu, pieprzu, tataraku zalać litrem wody i gotować dotąd, dopóki nie zostanie pół litra płynu, po czym przecedzić, dodać ½ litra czystej wódki.

Na 24 godziny przed umyciem proszę wmasować w skórę głowy odrobinę maści, którą obstaluje Pan w aptece. Maść ta będzie składać się z 5% kamfory i 3% siarki na coldkremie.

Włosy należy myć wodą ciepłą i mydłem pokrzywowym, koniecznie rozgotowanym, następnie opłukać w kilku kolejno zmienianych wodach.

Dwa razy dziennie włosy czesać i szczotkować, nie zrażając się wzmożonym wypadaniem ich, gdyż będą to włosy słabe i martwe. Na ich miejsce wyrosną nowe, silniejsze.

Szczotkę i grzebień trzeba myć często, dezynfekować wodą z paru kroplami amoniaku, a codziennie przy czesaniu szczotkę oczyścić grzebieniem.

Loda.

Bardzo źle Pani zrobiła, iż posłuchała się rady koleżanki i wyrwała włoski pincetką. W ten sposób nie tylko pobudza się włoski do większego porostu, ale jednocześnie będą one wyrastać grubsze, ciemniejsze.

Radykalnie włoski można usunąć tylko za pomocą elektrolizy. Zabieg ten należy przeprowadzić w poważniejszym zakładzie kosmetycznym, aby nie pozostawił po sobie śladów.

Chwilowo nieszkodliwie może Pani włoski usuwać za pomocą specjalnego przycieracza Depilexu. Poza tym proszę włoski przecierać wodą utlenioną z rumiankiem: rumianek zalać w ciemnej butelce pół na pół 10% wodą utlenioną i postawić w zupełnie ciemnym miejscu na tydzień, codziennie mieszając. Po czym przecedzić, przefiltrować i znowu zlać do ciemnej butelki. Płyn ten będzie włoski rozjaśniać, kruszyć, osłabiać.

„M. J.".

Na 12 godzin przed umyciem należy wmasować w skórę głowy odrobinę maści, która zawiera 2% balsamu peruwiańskiego, 3% siarki, 2% salicylu na coldkremie. Maść tę zamówi Pani sobie w aptece.

Włosy proszę myć raz na 10 dni wodą ciepłą i mydłem rumiankowym, po czym płukać włosy dokładnie w kilku kolejno zmienianych wodach o tej samej temperaturze. Ostatni raz opłucze Pani włosy w jasnym piwie. Piwo zawiera chmiel i drożdże, więc będzie wpływać na stan włosów bardzo korzystnie.

Codziennie rano i wieczorem koniecznie włosy czesać i szczotkować, w ten sposób pobudzimy krążenie krwi w skórze i wzmocnimy cebulki przez lepsze odżywianie ich.

Zwracam Pani uwagę, że kurację tę musi Pani prowadzić skrupulatnie przez dłuższy czas ,nie zrażając się chwilowymi niepowodzeniami, gdyż wszelkie niedomagania włosów są bardzo trudne do opanowania.

„Wila".

W wieku Pani, aby pojędrnić, wzmocnić skórę trzeba zastosować gotowe preparaty. Środki domowe nie dadzą należytego wyniku. Ponieważ na łamach pisma nie mogę podawać nazw preparatów, zechce więc Pani jeszcze raz do mnie napisać, podając dokładnie swoje nazwisko, adres oraz gatunek cery: tłusta, sucha, normalna, mieszana. Wtedy odpowiem Pani listownie, udzielając szczegółowych wskazówek.

„Kaczeniec z Małopolski".

Na zeszczuplenie łydek trzeba robić okłady pod ceratką na całą noc: serwetkę zmoczyć w wodzie zimnej, dobrze wyżąć, skropić spirytusem kamforowym lub octem aromatycznym, owinąć nogę, przykryć ceratką, flanelką i ciepło zabandażować. Rano po zdjęciu okładu przetrzeć nogi zwykłą wódką i chwilę jeszcze pozostać w łóżku, żeby się nie zaziębić.

Na odciski niech Pani robi przez kilka dni z rzędu okłady pod ceratkę ze zwykłej zimnej wody, przy tym co dzień trzeba nogi wymoczyć w dobrze ciepłej wodzie. Kiedy odcisk zmiękłnie tak, że można go będzie wydłubać paznokciem, trzeba go zdjąć i potem miejsce po nim masować codziennie na noc 5% maścią salicylową.

Aby powiększyć i zjędrnić piersi, trzeba codziennie robić gimnastykę, ruchy, jak przy pływaniu żabką, a jeszcze lepiej rzeczywiście pływać, wiosłować — obecnie ma Pani sposobność po temu.

Poza tym wieczorem myć piersi wodą ciepłą, mydłem lanolinowym i otrębami pszennymi na rękawicy kąpielowej. Opłukiwać wodą zimną, a następnie znów na rękawicy kąpielowej nacierać wodą zimną z dodaniem na szklankę 1 łyżki spirytusu, 1 łyżki octu aromatycznego i 1 łyżeczki soli kuchennej. Rano po umyciu i osuszeniu wetrzeć leciutko w skórę płyn składający się z soku cytryny, gliceryny i wody kolońskiej w równych częściach.

Helena Brzezińska

Kierowniczka Działu Kosmetycznego w Instytucie Lekarsko-Kosmetycznym „IZIS" w Warszawie.

Odpowiedzi Redakcji

W SPRAWIE BOJKOTU OGŁOSZEŃ

Pp. Z. Ch. W. Sz. i innym.

W sprawie zamieszczania w pismach ogłoszeń niektórych firm, komunikujemy co następuje: Rzeczy tych nie decydujemy indywidualnie każde pismo dla siebie, tylko kierują tymi sprawami Związek Wydawców i Polski Związek Zachodni i one na swoich posiedzeniach orzekają jakie firmy mają podlegać bojkotowi. Tak się stało z firmą Henckla, której ogłoszeń o Persilu itd. polskie pisma już nie przyjmują. Dopóki jednak te dwa wielkie związki nie wydadzą swego wyroku, pisma nie mogą samodzielnie zerwać umów, mogłyby się bowiem wplątać w długotrwałe i kosztowne procesy. Ponieważ sprawy te spoczywają w rękach związków, które każdy fakt rozpatrują starannie, musimy się ich decyzji podporządkować.

MOLE

P. Zofia Rz.

Najważniejszym sposobem ochrony przed molami jest czystość. Kufer czy worek, w którym Pani chce przed wyjazdem złożyć rzeczy, trzeba wewnątrz oczyścić, wyflitować. Rzeczy starannie wykurzyć, oczyścić z plam i potu, bo do tych miejsc specjalnie lgną mole. Dobrze jest każdą sztukę osobno zawinąć w papier gazetowy, mole nie znoszą bowiem zapachu farby drukarskiej. Doskonale również działa karbol ale ma b. niemiły zapach. Kufer czy szafę wymytą czy skropioną wodą karbolową trzeba przed włożeniem rzeczy wysuszyć. Jeżeli szafa nie jest szczelna zawsze grozi okoliczność, że mole po pewnym czasie, gdy zapach zwietrzeje, dostaną się do środka. Kufer dla uszczelnienia dobrze jest okleić wzdłuż wieka lepkim plastrem.

PECH

p. R. M.

Pech dostanie Pani w składzie aptecznym. Jest to żywica tak przygotowana, że nie ma zupełnie zapachu, któryby się mógł udzielić przetworom.

Przed zalaniem konfitury kładziemy na nią krążek papieru umoczony w silnym roztworze benzoesu (pastylka na szklankę wody), brzegi słoja muszą być suche, ew. trzeba je przetrzeć spirytusem, żeby pech dobrze przylegał. Chcąc słoik otworzyć, wkładamy szyjkę w dobrze ciepłą wodę, gdy pech zmięknie, wyjmie się jak korek. Można go schować i użyć powtórnie. Zalewa się pechem słoiki o wąskiej szyi, można też uszczelniać nim korki, szpunty, baryłki itp.

KOMARY

P. S. Ch.

Skoro Szanowna Pani jest u siebie na wsi, walkę z komarami należy podjąć na całej linii, nie ograniczając się na odstraszaniu ich od ludzi i leczeniu ukąszeń.

Jeśli chodzi tylko o uniknięcie ukłuć, to można im zapobiec smarując miejsca najwięcej zagrożone olejkiem goździkowym, mocnymi perfumami albo następującą kombinacją: 50 gramów spirytusu lawendowego, łyżeczkę octu, 1 g olejku bergamotowego i 1½ grama olejku eukaliptusowego rozmieszać dokładnie. Do natarcia nie brać tego płynu w stanie czystym, tylko na łyżeczkę mikstury wlać łyżkę wody i dopiero używać.

Poza tym komary nie znoszą zapachu mięty, kwiatów bzu czarnego tak świeżych jak i suszonych, piołunu i dziegciu.

Jeżeli chcemy zapobiec przedostawaniu się komarów do piwnic, izb mieszkalnych na letniskach itp., należy ściany wybielić z domieszką ałunu, którego komary nie znoszą i ścian takich unikają.

Ugryzienie komara jest przykre, zapuszcza on bowiem w rankę kwas mrówczany, który można zneutralizować posmarowaniem ukłutego miejsca amoniakiem.

Gorzej, jeżeli mamy do czynienia z komarem widliszkiem, roznoszącym zarazki malarii i szczepiącym je do krwi.

Komara widliszka można odróżnić na pierwszy rzut oka od zwyczajnego komara po sposobie siadania. Komar zwyczajny ma korpus ułożony poziomo, podczas gdy widliszek zadziera odwłok ku górze w charakterystyczny sposób. Ponieważ jednak są to owady drobne i napadają często niepostrzeżenie, ten sposób rozpoznania ma stosunkowo niewielkie znaczenie, tępić należy wszystkie komary bez wyboru.

Ponieważ składają one jajka w stojącej wodzie a larwy ich i poczwarki, po wylęgnięciu potrzebują do dalszego rozwoju dużo powietrza, należy: po pierwsze, o ile to możliwe, znosić wszelkie kałuże, zagniwające stawki itp., beczki odsłaniać płachtami; po wtóre w wypadku gdy takiej stojącej wody nie da się usunąć, polać ją naftą lub jakimkolwiek olejem. Warstwa oleista na powierzchni wody tamuje dopływ powietrza i larwy zamierają.

Piękne owady, zwane ważkami ,uwijające się zwykle nad stawami i rowami, są wielkimi tępicielami komarów.

W ciągu lata wylęga się kilka pokoleń, komarów, ostatni wylęg zimuje w budynkach, nieraz widzimy całe sufity piwnic obsiadłe przez te owady. Należy je bezwarunkowo tępić, zanim na wiosnę nie wyfruną. Ponieważ siedzą spokojnie, można je zebrać ścierką zwilżoną naftą i owiniętą na szczotce, albo spalić. Ten ostatni sposób, jako mogący wywołać pożar, można stosować ostrożnie i tylko w murowanych, solidnych piwnicach.

Kolomyjanka.

Żadnych odpowiedzi, które stanowią reklamę, czy to dla firmy, czy dla towaru umieszczać w piśmie nie możemy — prosimy o dokładny adres, znaczek, oraz o powtórzenie pytania a chętnie służymy informacją.

Pani E. O., Białystok.

Książki, o które Pani pyta, można dostać w każdej większej księgarni w Warszawie — adresów w piśmie nie podajemy, a listownie możemy służyć informacjami tylko po otrzymaniu dokładnego adresu i znaczka pocztowego.

Ziemiance.

Zamieszczona odpowiedź w Nr 20 nie jest błędna — a zbiorowa dla 3-ch osób, między innymi dla Sz. Pani — źródła zakupu możemy podać ale po otrzymaniu adresu i znaczka.

Zocha i Dzierlatka.

Adresy kursów, o które Panie pytają — chętnie podamy ale listownie, po otrzymaniu adresu oraz znaczka na list.

Jadwiga Helena.

O „grubasach" myślimy czego dowodem suknia i żakiecik w Nr 18 na tablicy. Różnica wymiarów tak mała, że łatwo może Pani sobie powiększyć. Ogłoszenia o pracę dajemy bezpłatnie — inne po 10 groszy za słowo.

Jak urządzić wnętrze

Pani D., Łuczce stacja kol.

Chodzi o firanki ładne, ale możliwie tanie. Najlepiej będzie jeśli kupi Pani cienkiego opalu (od 1.10 zł za metr), ostatnio znowu pojawiło się parę ładnych i delikatnych wzorów. Firanki, o ile dobierze Pani ładny deseń i kolory, będą ładniejsze od niejednych bardzo kosztownych, trzeba tylko suto je namarszczyć. Materiały te są zwykle na 70 cm szer., trzeba by więc na oba boki razem 6 długości, lambrekin powinien mieć mniej więcej 2 i pół długości karnisza. Karnisz radziłabym dać poszerzający okno.

Pani E. W.

Kombinowanie kolorowego lambrekinu z gładką firanką byłoby możliwe tylko w wypadku bardzo starannego doboru obu materiałów i to w pokoju, w którym ta sama kombinacja materiałów zostanie jeszcze w innym zastosowaniu powtórzona, np. w pokoju pani, czy pokoju dziecinnym lub panieńskim, gdzie można ją zastosować w opracowaniu dekoracyjnym łóżka, lub zasłonek na półkach itp. Na ogół jest to raczej sprawa trudniejsza, wymagająca pewnego przygotowania w zakresie dekoracji wnętrz. „Ład" jest dziś jedyną w Polsce spółdzielnią artystyczną o zakroju naprawdę europejskim i obejmującym cały szereg odgałęzień sztuki „wnętrza". Jeśli stale piszę o Szkole koronkarskiej Centrali Przemysłu Ludowego i „Ładzie" dzieje się to nie dlatego, by wchodziła tu w grę kwestia reklamy, tych właśnie, a nie innych źródeł produkcji artystycznych, ale dlatego, że żadne z nich nie posiada w swoim zakresie żadnej konkurencji, razem zaś wnoszą one do dekoracji wnętrza motywy ze wszechmiar godne uznania i przeciwstawienia fabrycznej tandecie opartej na niemieckim smaku, tak bardzo dziisaj u nas rozpowszechnionej. O „Ładzie" byłabym już dawno napisała specjalny artykuł, niestety, dosłownie od czterech miesięcy stale obiecują mi dostarczyć zdjęć i materiałów, na które naprożno czekam.

Pani Z. G., Sucha Góra Orawska.

Muszę, niestety, powtórzyć raz jeszcze to, co stale podkreślam, mówiąc o sprawach estetyki wnętrz: Estetyczna i miła całość wnętrza to nie tylko ustawienie mebli, i wskazówki w tym względzie niewiele pomogą, jeśli szczegóły umeblowania nie będą odpowiednio zestrojone i dobrane. Pragnie Pani utrzymać mieszkanie „w stylu góralskim". Niestety, efekt jest z góry przesądzony. Nasza dzisiejsza „zakopiańszczyzna" niewiele ma już wspólnego z rasową sztuką ludową, a parzenice, szarotki i osty, powtarzane w tysiącach odmian na niezliczonych poduszkach, serwetkach i makatkach straciły już cały swój dawny urok. Radziłabym zrezygnować z tego niebezpiecznego zamiaru i ograniczyć „ludowość" wnętrza do samodziałów, ceramiki ludowej i prostych sprzętów. Na szafach nie stawia się żadnych wazonów.

H. A.



Nasza skrzynka

Inż. leśnik, kilkanaście lat praktyki zawodowej techniczno-leśnej, przyjmie pracę w administrowaniu majątku leśnego; przeprowadzi prace techniczno-leśne przy sporządzaniu planów gospodarczych szczegółowych i tymczasowych z likwidacją serwitutów leśnych, oszacowania technicznego i finansowego drzewostanów i gleby leśnej, przy sprzedażach majątków, doprowadzi majątki do wyższej dochodowości.

Zgłoszenia do Redakcji pod *Sumienność.*

Zemerytowana urzędniczka państwowa, wiek średni, pogodnego usposobienia poszukuje tylko za utrzymanie jakiegokolwiek zajęcia: lektorki, do towarzystwa samotnej pani, do pomocy przy prowadzeniu pensjonatu, do zaopiekowania się uczącą się panienką itp. Adres: *Hoża 32 m. 30.*

Potrzebna rutynowana krawcowa na wyjazd. Warunki, kwalifikacje proszę podać Redakcji pod *„B. B."*.

Poszukuję posady ekspedientki w branży galanteryjnej lub spożywczej, lat 15 szkoła 2 klasy (szkoły handlowej) Łaskawe oferty: Feliks Gawroński, Kopcowa 1, Częstochowa. *Wynagrodzenie skromne.*

Mam lat 15 i skończone 2 kursy Państwowego Seminarium dla wychowawczyń Przedszkoli, umiem grać na pianinie, znam wszelkiego rodzaju roboty ręczne. Poszukuje w tym kierunku posady na skromnych warunkach. Łaskawe oferty proszę kierować: Częstochowa, Alicja Przystalska, ul. Piłsudskiego 19.

Poszukuję na wieś od 1-go września nauczycielki wychowawczyni do dwóch dziewczynek z szóstej klasy szkoły powszechnej. Konieczna znajomość języka niemieckiego. Warunki: duży wspólny pokój z dziewczynkami ,całkowite utrzymanie, pensja do omówienia. Oferty z odpisami świadectw proszę kierować pod adresem: Salwowska, majątek Zasadki, poczta Świedziebnia.

Jestem młoda, miła, samodzielna. Bardzo chciałabym zaprzyjaźnić się z Panią, najchętniej mieszkanką Warszawy. Potrafię być naprawdę szczerą przyjaciółką, umiem być dyskretną.

Listy proszę kierować na „poste restante" Warszawa 1. *„Nena"*.

Dla inteligentnej panienki poszukuję posady do dzieci w charakterze nauczycielki domowej we dworze lub w mieście. Jest miła, towarzyska, udziela lekcji muzyki (fortepian), korepetycji w zakresie szkoły powszechnej ze znajomością języka francuskiego. Miejscowość obojętna. Może wyjechać na letnisko jako lektorka, dama do towarzystwa chorej pani potrzebującej opieki. Łaskawe oferty proszę kierować:

Helena Atanazewicz
Sokółka, woj. białostockie, ul. 11 Listopada 17.

Miłe, kochane Panie!

Pragnęłabym bardzo poznać osobiście, jaką serdeczną, życzliwą, starszą osobę, kulturalną, z którą bym się zaprzyjaźnić mogła, dzieląc się z Nią wrażeniami, troskami i przyjemnościami. Wiem, że to nie łatwo, że na zawarcie przyjaźni nieraz wielu lat potrzeba, ale ja ufam, że i tą drogą potrafię pozyskać przyjaźń i zaufanie, której z Pań. Mieszkam stale w Poznaniu, gdzie nie brak ludzi, z którymi bym bliżej żyć mogła, a jednak — tak trudno mi się z kimś zaprzyjaźnić, tak wielka różnica poglądów nas dzieli — i tak obco się czuję bez prawdziwej szczerej przyjaciółki, a tak miło mieć taką oddaną duszę, która zrozumie twą radość czy przykrość i odczuje to. Niechże więc kochane Panie odważą się napisać do mnie celem bliższego poznania się — a nie zawiedzie się na mnie.

Jesień życia

Może która z pań mogłaby mi polecić skromnych wymagań studenta (lub też studentkę) z doskonałym niemieckim językiem, któryby zechciał przez miesiąc sierpień za utrzymanie we dworze wiejskim dać godzinę lub dwie dziennie konwersacji niemieckiej mojemu 16-letniemu synowi.

Zgłoszenia do Redakcji pod *„Język niemiecki“*.

Poszukuję dobrej gospodyni—wychowawczyni do dwóch chłopców lat 9 i 10 oraz do samodzielnego prowadzenia gospodarstwa. Warunki skromne ,ale posada stała i zupełnie samodzielna. Jestem nauczycielem na wsi. Kandydatki poważne, z referencjami proszone są o składanie ofert do Redakcji pod *Samotny*.

Chora i bardzo biedna osoba kształcąca syna lat 16-tu, o niesłychanie skromnych zasobach materialnych, zwraca się do wszystkich Pań z prośbą o pomoc w ofiarowaniu starych ubrań dla chłopca i coś dla mnie. Tyle nieraz jest zbędnych rzeczy w dużych i zamożnych domach, że ośmielam się też prosić o jaki stary fotel, a już największe luksusowe moje marzenie to radio na słuchawki. Mieszkam w Warszawie. Bliższy mój adres posiada Redakcja.
Stara—Siwa.

Pani z sześcioletnim chłopczykiem poszukuje letniska z dobrym odżywianiem w ładnej suchej miejscowości (nie pensjonacie). Oferty szczegółowo.
Warszawa, Furmańska 6 m. 56 *Chojnowska*

Poszukuje pracy w gospodarstwie rolnym pod dyspozycję, młoda panna, chętnie wyręczycielka od reprezentantki do kucharki, uczciwa, zaufana, energiczna, wymagań skromnych, pragnąca dłuższego pobytu, chcąca i potrzebująca pracować.

Łaskawe zgłoszenia do Redakcji pod *„Dwór“*.

Proszę Szanowne Panie Czytelniczki o posadę do dzieci. Jestem inteligentna, miła, pracowita a przede wszystkim cierpliwa i uczciwa, znam język niemiecki.
Adres: *Gizianka Łucja*, **Tarnowskie Góry, ul. Klauza 18.**

Kącik dla dzieci



O Lizetce, Jacku i Miku-lotniku

Lizetka, Mik i Jacek
siedzą na balkonie
w rogu mała Lizetka,
Mik blisko koło niej,
dalej tuż koło samych
balkonowych prętów
przysiadł Jacek, co uszki
ma śmiesznie wygięte.
Dni są ciepłe, pogodne,
dobre słonko świeci
i grzeje psie kudełki —
bure piesków plecy.
Lizetka patrzy w prawo,
nastawiła uszko,
w oficynie na oknie
kotka Burobrzuszka
coś tam mówi do synka,
wartoby posłuchać
co mówi kocia mama
do kotka Lizucha.
Jacek patrzy przed siebie:
na topoli starej
przelatują, furkają
swojskie wróble szare.
— Gdyby tak — myśli Jacek —
na obiad miast kaszki
złapać chociaż jednego,
choć dwa małe ptaszki...
A Mik spogląda w górę:
wysoko, wysoko,
coś tam furcze, turkocze
hen gdzieś pod obłokiem.
Mika nic nie obchodzi —
ni na oknie koty
ani wróble na drzewie —
tylko samoloty!
Mik patrzy z wysuniętym,
czerwonym językiem
i gdyby nie był pieskiem,
chciałby być lotnikiem...

Zadania konkursowe

Szaradka i zagadka

I.

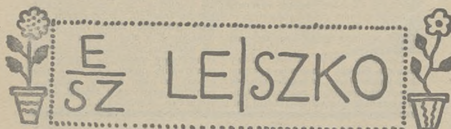
Wyszła Zosia do ogrodu,
w słońcu się opala
i na nosku pierwszych — trzecich
nie boi się wcale
Patrzy ścieżką ślimak idzie,
mówi więc do niego:
— Pokaż swoje drugie — trzecie
dam ci coś dobrego.
Dziś mamusia mi przyrzekła,
ugotować całe
ze śmietaną, z jagodami
będą doskonałe.

II.

Przyszła Zosia już do domu
„całe" robi mama
Zosia zawsze grzeczna bywa
bawi się więc sama
Siadła sobie przy stoliku,
na karteczce maże
— Chodź, braciszku, do mnie — woła —
to ci coś pokażę.
Słowo „ślimak" napisałam
tutaj na papierze
i przyznaję, że w zabawie
uśmiałam się szczerze.
Bo niechcący odnalazłam
imię twe w tym słowie,
skreśl literkę tylko jedną,
więcej nic nie powiem.

KRYSTYNA LEGOTKE

Rebusik



cukru i wysmażyć do znaczka. W czasie gotowania dodać dla zapachu imbiru lub cynamonu.

186. GALARETA INACZEJ

Kilogram dojrzałych pomidorów i 10 dk obierków z jabłek (czystych, bez robaków i zgnilizny) zalać wodą aby ledwie pokryła i rozgotować. Sok wycisnąć, zmierzyć, wsypać równą ilość cukru, wysmażyć.

187. KOMPOT Z NIEDOJRZAŁYCH POMIDORÓW

Pięć kilogramów pomidorów niedojrzałych ale już dużych, pokrajać w plastry średniej grubości i obgotować minutę w wodzie zaprawionej kwaskiem cytrynowym. Osączyć. Z 5 kg cukru zrobić syrop, wysmażyć „do nitki", dodając dla zapachu 1 dkg cynamonu w kawałku, tyleż goździków i skórkę skrajaną z 3—4 cytryn. Kiedy syrop otrzyma pożądaną gęstość wrzucić pomidory i smażyć 10 minut, uważając, aby się nie rozgotowały. Plastry pomidorów ostrożnie wybrać do słoików, syrop, jeżeli zrzedł, wysmażyć, zalać nim owoce, położyć na wierzch krążek papieru umoczonego w roztworze benzoesu z wodą. Zawiązać celofanem.

Zamiast skórek z cytryny, można dać skórki z pomarańczy.

188. KONFITURA Z DROBNYCH POMIDORÓW

Zupełnie niewyrośnięte, zielone pomidorki nakłuć drewienkiem, wrzucić w kipiącą wodę zaprawioną kwaskiem cytrynowym, zagotować, odsączyć. Zrobić gęsty syrop z 2 kg cukru i 3 szklanek wody, dodając w czasie gotowania kawałek wanilii dla zapachu. Wanilię wyjąć, włożyć pomidory i smażyć powoli aż zaczną się robić przejrzyste. Pod koniec smażenia dodać 20 dkg syropu ziemniaczanego.

189. KOMPOT Z OCTEM

Drobne pomidory, obgotowane jak wyżej, włożyć w następujący syrop. Na 2 kg cukru wlać 3 szklanki wody i szklankę mocnego octu, zagotować z laską cynamonu i 5—8 goździkami, włożyć pomidory, zagotować, przelać w słoiki od sterylizowania, zamknąć, sterylizować 20 minut.

190. SAŁATA W KONFITURZE

Z główiastej sałaty wykroić same jasne, grube łodygi, ugotować na miękko, pokrajane w grubą kostkę, wyrzucić na sito lub cedzak i przelać obficie zimną wodą, o ile możliwie zostawić na noc w lodowni w zimnej wodzie. Na drugi dzień odcedzić, obsypać miałkim imbirem i zostawić w lodowni na kilka godzin. Z imbiru starannie wypłukać i smażyć na syropie zrobionym z 2 kg cukru licząc na 1 kg łodyg i 3½ szklanek wody. Smażyć aż sałata nabierze szklistego wyglądu. Jestto konfitura popisowa, amatorska.

JARZĘBINA

191. KONFITURA Z JARZĘBINY W MIODZIE

Smaczna jest tylko z przemarzniętych jagód. Po pierwszych mrozach zebrać, przebrać i z lekka w piecu przypiec. Miód z lekka w rondlu zrumienić, wsypać jarzębiny ile przyjmie, smażyć jak wszelkie konfitury.

192. GALARETA Z JARZĘBINY

Przelać jarzębinę świeżą czy lekko przemarzniętą, zalać wodą żeby tylko pokryła, gotować aż jagody popękają, sok scedzić przez płótno bez wyciskania. Na każdą szklankę soku bierzemy ¼ kg cukru i gotować jak zwykle, to znaczy mierzyć sok wlany do rondla, naznaczyć wysokość na patyczku, wsypać cukier i wysmażyć do znaczka.

Jeżeli sok bardzo cierpki można wziąć na szklankę soku 2 szklanki cukru, naznaczyć wysokość samego soku a potem wysokość z cukrem i wysmażyć mniej więcej do połowy między znakami, raczej nieco więcej niż za mało.

gody, na trzeci dzień smażyć aż się zaczną robić przejrzyste. Kto lubi mniej ostre, może przed zalewaniem syropem, sparzyć raz żurawiny gorącą wodą i następnie odcedzić.

165. ŻURAWINY DO MIĘSA

Można też smażyć żurawiny jak borówki. Sparzyć jędrne, nieprzemarznięte żurawiny ukropem. Na kilogram żurawin zrobić syrop z ⅓ kg cukru i szklanki wody, wsypać jagody, smażyć 10 minut, dosypać drugie ½ kg cukru i włożyć kawałek cynamonu. Jeżeli jagody nie puszczają soku, można dolać nieco wody, ale tak smażone żurawiny nie powinny być rzadkie tylko gęste, a po ostudzeniu przypominać raczej marmoladę. Bardzo są smaczne do pieczystego.

BORÓWKI CZERWONE, BRZUSZNICE

166. KONITURA Z BORÓWEK

Przebrać borówki, odrzucająo drobne, białozielone i przejrzałe, miękkie. Sparzyć je obficie ukropem, niech postoją aż przestygną, scedzić, przelać zimną wodą.

Zrobić na litr jagód syrop ze szklanki cukru i szklanki wody, kiedy w czasie smażenia owoce sok puszczą, dosypać 2—3 szklanki cukru, nie dodając wody i dosmażyć do chwili gdy jagody zaczną się robić przejrzyste. Można równocześnie smażyć kilka pokrajanych w kostkę jabłek, wybierająo raczej gatunki słodkie, które się nie łatwo rozlatują w gotowaniu. Dobre są również gruszki, z których przed smażeniem należy usunąć gniazdko pestkowe.

167. KONFITURA Z BORÓWEK INACZEJ

Przebrane jak wyżej i sparzone borówki przesypać cukrem w proporcji ½ kilograma na kilogram borówek i zostawić na noc. Oskrobać 3 marchewki spore, przeciąć na ćwierci, usunąć żółty rdzeń, czerwony wierzch pokrajać na kawałki długie na 3 cm. Zrobić syrop z ½ kg cukru i szklanki wody, podsmażyć w nim marchew, dodając dla zapachu 3—4 goździki i laskę cynamonu. Po 10 minutach smażenia odstawić. Nazajutrz złączyć marchew i borówki i smażyć razem aż się owoce zrobią przejrzyste.

168. KOMPOT Z BORÓWEK

Borówek nie konserwujemy za pomocą sterylizowania, ponieważ zawierają tyle kwasu i garbnika, że to im zapewnia dużą trwałość bez stosowania specjalnych sposobów.

I.

Borówki przebrane i sparzone lub nie parzone, jeżeli kto lubi nieco cierpkie, wsypać w wazę.

Na 5 litrów borówek wkroić w kawałki 4—5 jabłek i 6—8 gruszek, przesypać 1 kg cukru i zostawić do drugiego dnia. Nazajutrz zsunąć wszystko w rondel i dusić bez wody aż owoce nabiorą przezroczystości. Dla zapachu można dodać kawałek cynamonu, kilka goździków, albo, kto woli, wanilii pół laski.

II.

Przebrane jędrne borówki wsypać w suche butelki albo butelki świeżo wygotowane i zalać syropem zrobionym z 2 szklanek wody i z 30 dkg cukru. Zakorkować, uszczelnić, trzymać w suchym, zimnym miejscu.

III.

Przebrane jędrne borówki wsypać w buteki jak wyżej, zalać zimną, przegotowaną wodą, zakorkować, uszczelnić, trzymać w chłodzie. Dobrze przechowane będą w zimie jak świeże.

IV.

Zagotować borówki we własnym soku, zalać w butelki, uszczelnić, trzymać w chłodnym miejscu. Podawać do mięsa przesypane cukrem.

169. GALARETA Z BORÓWEK

Pognieść przebrane borówki, niekoniecznie wszystkie, wystarczy tyle aby się mogły zagotować we własnym soku. Gotować aż wszystkie popękają, wlać w płótno uwiązane do nóg stołka i dać ściekną́ć bez wyciskania. Sok wlać w rondel, zrobić znaczek na patyczku, wsypać tyle cukru lub włożyć miodu, ile było na miarę soku, dobrze wymieszać i smażyć do znaczka. Pozostałe borówki przetrzeć przez sito, wsypać na szklankę przecieru 10 dkg cukru, przesmażyć i użyć jak marmoladę.

170. MARMOLADA Z BORÓWEK Z DYNIĄ ALBO KABACZKIEM

Dynię czy kabaczek obrane i oczyszczone z pestek pokrajać w kawałki i dusić

na ogniu, podlewając nieco wody aby się nie przypaliło. Kiedy dynia zmięknie przetrzeć ją przez sito lub przepuścić przez maszynkę. Borówki bez parzenia pognieść i rozgotować we własnym soku, a następnie przetrzeć przez sito. Wziąć tyle na miarę szklanek dyni, ile przetartego miąższu borówek i dusić razem do zgęstnienia. Dla zapachu dodać skórkę otartą z cytryny, pomarańczy, wanilię albo mielone goździki. Gdy masa zacznie gęstnieć, wsypać cukier, dając go na litr marmolady 40—50 dkg.

171. SER Z BORÓWEK

Wsypać borówki w rondel, zalać gorącą wodą i raz dobrze zagotować. Wysypać na sito żeby woda zupełnie ściekła, wodę wylać, borówki przetrzeć, wlać w glinianą miskę i dobrze wałkiem rozmieszać.

Osobno, do drugiej miski wlać na każdą szklankę purée z borówek ½ szklanki miodu, miód utrzeć na pulchną, białawą masę i dokładać do niego po trochu borówczany przecier, ciągle, starannie ucierając.

Tak przygotowaną masę wlać cienką warstwą w pudełka drewniane (po karmelkach czy marmoladkach, jakie można nabyć w kolonialnych sklepach), wyłożone bibułą i podsuszyć w piecu. Kiedy podeschnie, nalać nową warstwę aż się pudełko napełni. Wysuszony ser borówczany nakryć bibułą, zabić deseczką, trzymać w suchym, chłodnym miejscu.

172. SER-POSTIŁA Z CUKREM

Robi się tak jak poprzednia, z tą różnicą, że na dwie szklanki przecieru z borówek sypie się 1½ szklanki cukru i razem uciera. Można do tej postiły domieszać pół na pół jabłecznej, albo suszyć postiłę jabłeczną i borówczaną warstwami na przemiany, otrzymując tym sposobem produkt efektowny w paski.

173. POSTIŁA DUSZONA Z CUKREM

Na litr borówek wsypać ½ litra cukru lub włożyć miodu i dusić we własnym soku. Kiedy wszystkie jagody zmiękną, przetrzeć przez sito i dusić dalej do zgęstnienia. Gęstą masę rozsmarować na półmisek i dać jej ostygnąć. Powinna bez podsuszania w piecu dać się krajać jak ser. Jeżeli za rzadka podsuszyć w piecu, potem krajać w zgrabne kawałki, z lekka obsuszyć, przesypać cukrem — pudrem, trzymać w słoikach.

174. SUROWY KOMPOT NA ZIMĘ

Przebrać starannie borówki, ładne zostawić osobno, nieco przejrzałe i drobne zsypać w kamienny garnek lub emaliowany niepoodpryskiwany rondel i starannie nakryte trzymać w dobrze ciepłym piecu, żeby z siebie sok puściły. Sok ten bez wyciskania scedzić i przeznaczyć na syrop, kisielitp. pozostałe zaś borówki przetrzeć przez sito. Na każde 2 szklanki tego przecieru wziąć szklankę miodu lub 2 szklanki cukru-pudru i ucierać razem co najmniej 30 minut. Borówki przebrane wsypać w słoik lub gąsior i zalać tym rzadkawym przecierem całe, surowe jagódki. Starannie zawiązać i trzymać do mrozów w lodowni a zimą w piwnicy.

WINOGRONA

175. KONFITURA Z WINOGRON

Na konfiturę najodpowiedniejsze są jagody o grubszej skórce i jędrnym miąższu. Oberwane z szypułek winogrona wsypać do wazy. Zrobić syrop z 2 kg cukru (na kg jagód) i 3 szklanek wody i mieszając smażyć, aż syrop z lekka zacznie karmelizować. Ostudzić, zalać jagody. Nazajutrz w tym samym syropie smażyć na wolnym ogniu 15 minut.

176. SOK Z WINOGRON

Przebrane i opłukane jagody zalać taką ilością wody, aby je ledwie pokryła. Rozgotować, wlać w płótno uwiązane do nóg odwróconego stołka i dać mu ściekać bez wyciskania. Pozostałą miazgę przetrzeć przez sito i dodać do jakiejkolwiek marmolady, którą w tym czasie robimy, albo przesmażyć osobno, sok zaś zlać do rondla i dosypać na litr soku, zależnie od tego czy jest mniej, czy bardziej kwaśny ¼—½ kg cukru, przesmażyć.

177. GALARETA Z WINOGRON

Galaretę robimy najczęściej w tym wypadku, gdy posiadamy owoce kwaśne, niedojrzałe, które należy wykorzystać, można jednak użyć do tego celu i grona dojrzałe, które nie potrzebują tyle cukru.

Oskubane z gałązek jagody należy rozgotować, podlewając małą ilością wody, mniej więcej ⅛ litra na litr jagód. Po ostudzeniu sok należy wycisnąć i, w zależności od tego czy jest mniej czy więcej kwaśny, dajemy na litr soku kilogram lub więcej cukru, smażąc jak każdą galaretę, tj. znacząc przed wsypaniem cukru wysokość płynu na patyczku, a następnie po wsypaniu cukru dosmażając do znaczka.

W czasie gotowania winogron na sok, można dodać pewien procent skórek z jabłek i gniazdek pestkowych, co ułatwia zsiadanie się galarety. Jeżeli galareta ma niełady kolor, podbarwiamy ją nieznacznym dodatkiem soku z wiśni.

178. MARMOLADA Z WINOGRON

Na kg winogron bierzemy kilogram cukru, podlewając tylko na początek trochę wody, dopóki jagody nie puszczą soku. Dusić mieszając aż marmolada zgęstnieje i zgalarecieje. Pestki, które w czasie smażenia będą wypływały, wybierać.

179. KOMPOT Z WINOGRON

Zrobić dosyć gęsty syrop z cukru lub z domieszką syropu ziemniaczanego i, kto lubi, kawałkiem wanilii Wanilię wyjąć, a jagody starannie przebrane wrzucić w syrop, raz zagotować, przełożyć w słoiki do sterylizowania, pestki, o ile wypłyną, zebrać, słoje zamknąć póki nie ostygną i sterylizować przy temperaturze 80°C minut 15—20, względnie gotować na wolnym ogniu, żeby woda tylko z lekka drgała.

BEZ CZARNY

180. GALARETA Z JAGÓD BZU CZARNEGO

Oberwane jagódki przebrać, zmierzyć, na każdy litr owoców wlać ¼ litra wody, rozgotować, przetrzeć przez sito, zmierzyć. Wsypać tyle cukru ile było przecieru, wysmażyć do znaczka. Dla poprawienia smaku można w czasie gotowania dodać bądź kawałek wanilii, bądź cynamonu lub kilka goździków.

181. MARMOLADA Z BZU

Na kg przebranych jagódek wlać tyle tylko wody aby się nie przypaliły, dopóki własnego soku nie puszczą. Rozgotować, przetrzeć przez sito, wsypać cukru ½ kg, dusić najwyżej 30 minut.

Bez czarny ma pewien nie każdemu miły posmak, jest jednak bardzo zdrowy na żołądek. Można go mieszać z marmoladą z jabłek albo rabarbaru.

POMIDORY

O pomidorach będziemy mówili osobno przy warzywach, gdzie będzie mowa o konserwowaniu na zupy, sosy itp. na tym miejscu będziemy omawiali tylko spożytkowanie tego smacznego owocu na konfitury, marmolady itd.

182. MARMOLADA AMERYKAŃSKA

Obciągnąć ze skórki dojrzałe pomidory, włożyć w szeroki, płaski rondel i zagotować we własnym sosie, starannie mieszając. Wsypać na 5 kg pomidorów 2 kg cukru i dusić często mieszając około 2 godzin, uważając aby się masa nie przypaliła. Zwłaszcza łatwo przypalają się ziarenka. Kto woli, może owoce po zagotowaniu przetrzeć przed wsypaniem cukru.

183. WYKWINTNA MARMOLADA Z POMIDORÓW

Dorodne, dojrzałe pomidory sparzyć, obciągnąć ze skróki, przeciąć na pół, odrzucić pestki. Miąższ przepuścić przez maszynkę, zlać w duży słój i poczekać kilka godzin aż się u góry zbierze czerwony miąższ, a dołem oddzieli przezroczysty płyn. Zebrać wówczas z wierzchu łyżką durszlakową ów miąższ, dodać równą ilość cukru, cynamon w kawałku i dusić powoli do gęstości.

184. MARMOLADA Z IMBIREM

Dojrzałe pomidory obrać, odrzucić pestki, zważyć, wziąć równą na wagę ilość cukru i smażyć powoli, kładąc do marmolady na każdy kilogram kawałek imbiru, który po wysmażeniu marmolady można usunąć.

185. GALARETA Z POMIDORÓW

Dojrzałe pomidory pokrajać, zalać wodą tyle tylko aby ledwo owoce pokryła, ugotować na miękko, sos przez płótno wycisnąć. Nazajutrz zlać sok do rondla i gotować powoli aż ubędzie prawie połowa, zmierzyć patyczkiem, wsypać równą ilość



Studio Dorvyne Paryż.

Dwa efektowne kapelusze odpowiednie do strojniejszych sukienek. Na uwagę specjalną zasługują rękawiczki pierwszej pani zrobione z wzorzystego jedwabnego trykotu.



272 P. P. Sukienka sportowa z płóciennej rogóżki. Pasek z płótna w kolorze jaskrawym, tym samym płótnem obciągnięte guziki. Kołnierz i kieszenie ozdobione grubą stebnówką ręczną w kolorze paska. 273 P. P. Płócienna sukienka gładka, pasek i kieszonka kolorem. 274 P.P. Spódniczka z surowego jedwabiu w kolorze beige, z plisowaną falbanką. Bluzka stebnowana kolorem.



Nawet w lecie do tańca, na koncert itp. należy się ubrać nieco inaczej niż na spacer. 275 P.P. Tiulowa sukienka ma pas środkowy wstawiony z żorżety. Ładnie będzie wyglądała czarna włożona na spód niebieski albo zielony. 276 P. P. Praktyczna na wszelki użytek sukienka z matowego jedwabiu. Całą ozdobę stanowi jeden duży guzik, który powinien być bardzo efektowny. 277 P. P. Suknia z powiewnego muślinu lub ninon lamowana żorżetą.



Na wycieczki w górach nie ma odpowiedniejszego, wygodniejszego a nawet przyzwoitszego stroju jak obszerne, dobrze skrojone spodnie, do których podobnie jak do sportowych spódniczek kładziemy rozmaite bluzki. Do spodni nr 278 P. P. odpowiedniejsze są bluzki głęboko wpuszczane jak bluzka nr 279 P.P. z surowego jedwabiu ozdobiona pliską. Bluzki z baskinami są odpowiedniejsze do spódniczek. Bluzeczka 280 P.P. z płócienka prążkowanego, zestawianego przeciwnym kierunku nadaje się do spódniczki sportowej. Bluzka biała w zależności od tego czy ją zrobimy z jedwabnej piki czy z płótna da się zastosować i do strojniejszej spódniczki i do sportu. Wreszcie bluzka nr 281 P.P. z zakończeniem kamizelkowym będzie wyglądała specjalnie dobrze z dwojakiego materiału, najlepiej jedwabiu. Tył krótki do pasa i boki z gładkiego granatowego, przód i bufki z jedwabiu w prążki koloru granatowego na białym, niebieskim albo popielatym tle.

Konto P. K. O. nr 14.4000. **Pocztowy przekaz rozrachunkowy nr 636.**

Redakcja i Administracja: Warszawa, Solec 87. Tel. 5.87-03, 2.44-18 i 6.26-44. Filia: Świętokrzyska 17, tel. 6.76-72.

W razie wypadków spowodowanych siłą wyższą, przeszkód w zakładzie, strajków i t. p., wydawnictwo nie odpowiada za regularne dostarczanie pisma i abonenci nie mają prawa domagać się niedostarczonych numerów lub odszkodowania.

Redaktorka ANTONINA DEMBIŃSKA

WYDAWCA: Towarzystwo Wydawnicze „Bluszcz", Warszawa. Druk i klisze w Zakładach Graficznych Towarzystwa Wydawniczego „Bluszcz", Warszawa, Solec 87.

Serwetki do dekoracji stołu, kredensu i t. d.

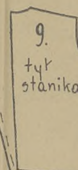
DWIE SUKIENECZKI

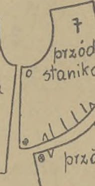
dla młodych panienek.

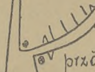
Przy zmianie stanika, tworzy odmienną całość.

Wymiary: gors: 88cm biodra 90cm.

Potrz. ilość materiału: 2m. 80cm. szer 80cm.

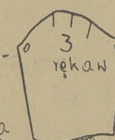






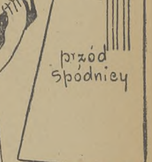


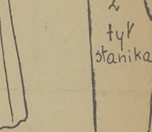
11 mankiet

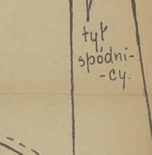


kołnierzyk











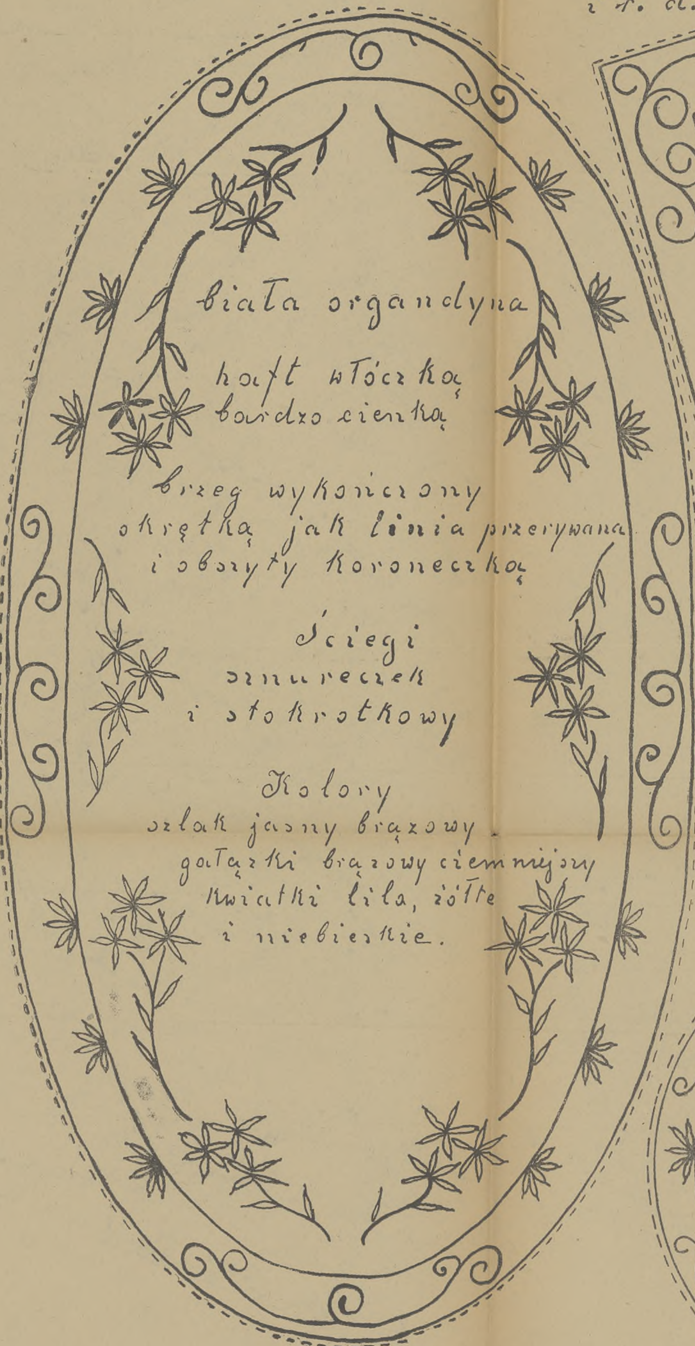


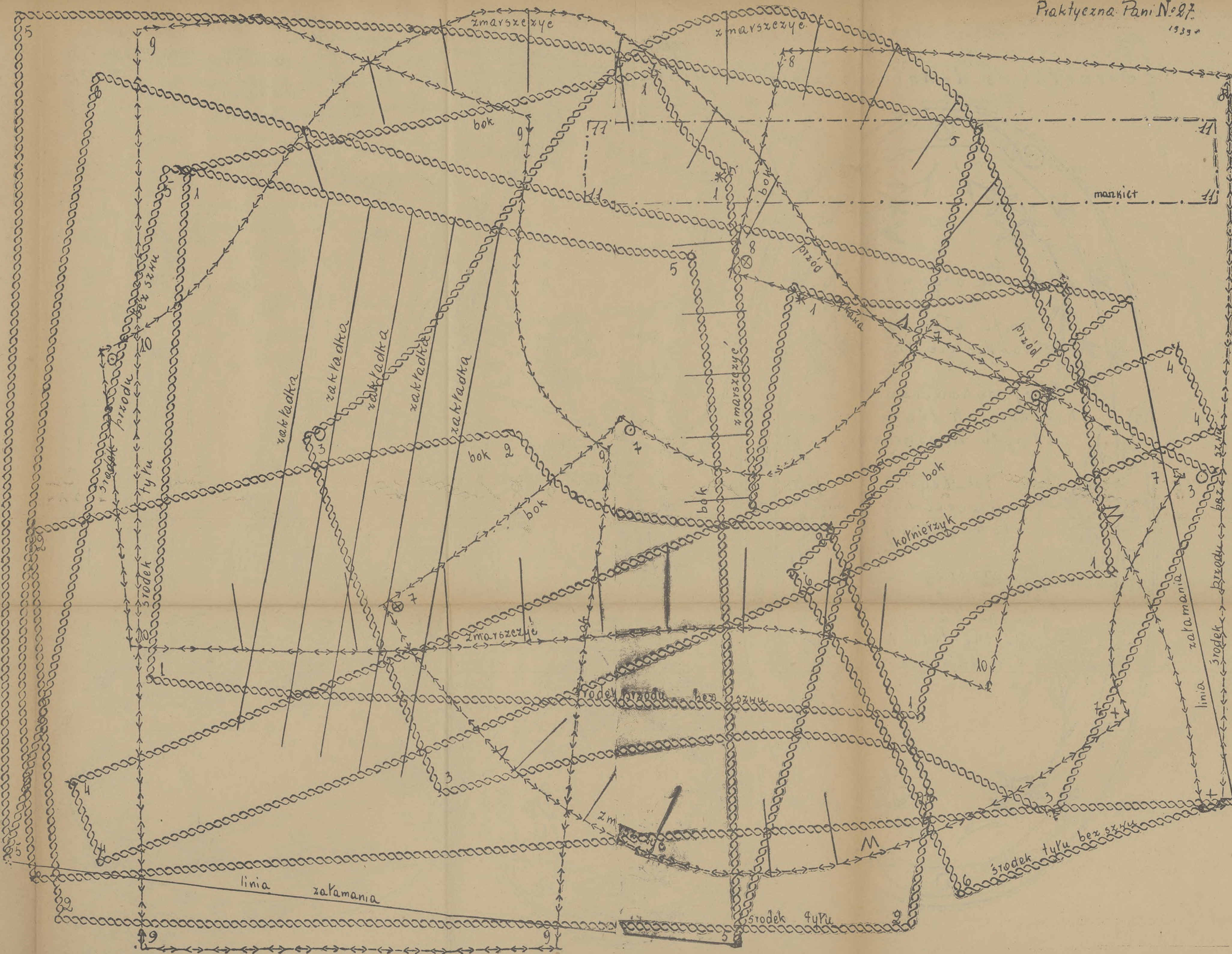












Praktyczna Pani N.o 27
1939 r.
zmarszczyć
zmarszczyć
bok
mankiet
bok
przód
przód
przód
bez szwu
zakładka
zakładka
zakładka
zakładka
zakładka
środek tyłu
bok 2
bok
bok
z marszczyć
bok
kołnierzyk
zmarszczyć
środek przodu bez szwu
zmarszczyć
linia załamania
środek przodu bez szwu
linia załamania
środek tyłu
środek tyłu bez szwu